PORADNIK



SŁUŻBY DOMOWEJ

WYDAWNICTWO M. ARCTA w WARSZAWIE

Dla Stowarzyszenia Świętej

— Zyty —

od b. sekretarki

Chełm - 3.XI-34 r.

KSIĄŻKI DLA WSZYSTKICH Nr. 775-779

PORADNIK SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

PORADNIK SŁUŻBY DOMOWEJ

WYDAWNICTWO M. ARCTA W WARSZAWIE
1930

DRUKARNIA ZAKŁADÓW WYDAWNICZYCH
M. ARCT. SP. AKC. W WARSZAWIE
CZERNIAKOWSKA 225

Prowadząc dom przez lat kilkadziesiąt, miałam sposobność poznać różne służące, z których wiele wspominam ze szczerem uznaniem i wdzięcznością. Uważam jednak, że po wojnie stosunki w dziedzinie służby domowej uległy znacznej zmianie na niekorzyść. Jest obecnie coraz mniej pań domu, zadowolonych ze swych pomocnic, a coraz więcej służących, niezadowolonych ze swego losu i stanowiska.

Jedną z najważniejszych przyczyn obecnego stanu rzeczy jest to, że dziś panie mają przeważnie mniej czasu, niż dawniej na zajęcie się domem i szkolenie służby. Wskutek tego pracownice domowe w wielu wypadkach nie są wcale do swego zawodu przygotowane, nie wiedzą, jak należy postępować i co trzeba umieć, by spełniać dobrze zadanie, którego się podjęły.

Może zebrane w „Poradniku" myśli i wskazówki choć trochę złemu zaradzą, pomagając służącym do poznania ich zawodu, obowiązków względem państwa i względem siebie samych.

Pragnęłabym, by pracownice, czytające tę książkę, odczuły prawdziwą życzliwość, która mnie skłoniła do jej opracowania. Wtedy łatwiej odniosą z niej pożytek, a ten będzie dla mnie miłą nagrodą za pracę, którą im poświęcam.

Autorka.

ŹRÓDŁA.

Przy opracowaniu „Poradnika“ opierałam się prawie całkowicie na własnem doświadczeniu, popartem doświadczeniem moich znajomych pań.

Niektóre przepisy i rady czerpałam z następujących prac:

Tonetta: Schatzkästlein für Dienstmädchen.

Keltinger Elise: Lehrbuch für Dienstmädchen.

Gałecka: Kuchnia polska.

Przepis prania sposobem finlandzkim przytoczyłam (po wypróbowaniu) z miesięcznika: Organizacja Gospodarstwa Domowego.

Kilku cennych wskazówek dostarczyły mi łaskawie wykładowczynie Państwowego Seminarjum Nauczycielek Gospodarstwa.

T R E Ś Ć.

CZĘŚĆ I.

CO TRZEBA WIEDZIEĆ, OBIERAJĄC ZAWÓD PRACOWNICY DOMOWEJ.

Rozdział I.

Zawód pracownicy domowej. Pierwsza służba, jako przygotowanie.

Zawody. Szacunek, należny zawodowi służących. Służące niesłusznie wstydzą się swej pracy. Przygotowanie do zawodu służącej. Pierwsza służba — to szkoła dla pracownicy. Zło, wypływające z niedostatecznego wyszkolenia. Zależność pracownic domowych. Dobre strony zawodu służących. . . . Str. 3

Rozdział II.

Zalety, konieczne dla dobrej służącej.

Uczciwość. Moralność. Pobożność. Posłuszeństwo. Pracowitość. Staranność. Dokładność. Oszczędność. Porządek i czystość. Porządek w rozkładzie pracy. Umiejętność myślenia. Uwaga. Spostrzegawczość. Uprzejmość. . . . . Str. 9

Rozdział III.

Umowa przy wstąpieniu na służbę i rozwiązanie jej.

Ubranie. Zachowanie. Świadectwa. Dowód osobisty z fotografją. Niebezpieczeństwo umawiania służącej bez pasportu. Przedstawienie pracownicy jej obowiązków. Szczerość pracow-

nicy przy umowie. Wynagrodzenie. Dobra wola i wzajemna życzliwość. Zadatek. Terminy obejmowania i opuszczania miejsca. Umowy ustne i pisemne. Stawienie się do służby. Pierwsze dni służby. Zwykłe godziny pracy. Odpoczynek. Urlopy. Terminy wypłaty pensji. Kasa Chorych. Zmiana posady. Wymówienie miejsca. Zachowanie i praca służącej po wymówieniu posady. Czas na poszukiwanie nowej posady. Sposoby szukania posady. Pozostawienie w porządku mieszkania i powierzonych sobie rzeczy. Wydawanie świadectw. Wypadki rozwiązania umowy przed terminem. . . . . Str. 14

CZĘŚĆ II.

OBOWIĄZKI I ZAJĘCIA PRACOWNICY DOMOWEJ.

Rozdział IV.

Zachowanie pracownicy względem państwa.

Wskazówki i rady co do właściwego zachowania. Str. 27

Rozdział V.

Zachowanie względem dzieci. Pielęgnowanie niemowląt.

Wymaganie grzeczności od dzieci. Stanowczość i łagodność w postępowaniu. Sekrety przed rodzicami. Straszenie dzieci. Mówmy dzieciom prawdę. Szkodliwe ustępowanie przed niegrzecznością dzieci. Jedzenie dzieci. Zachowanie służącej wobec gniewu pani na dziecko. Bicie. Całowanie dzieci. Porządek. Ordynarne wyrazy. Pielęgnowanie niemowląt. Zawsze mówmy prawdę matce. Czystość i akuratność w karmieniu niemowląt. Porządek. Pieluszki. Noszenie i usypianie dziecka. Sprzątanie przy dziecku. Spacery z dziećmi . . . . Str. 31

Rozdział VI.

Zachowanie pracownicy względem gości, odwiedzających państwa.

Sposób przyjmowania wchodzących. Rozmowy z gośćmi. Dni przyjęć. Przy wychodzeniu gości. Napiwki. Ostrożność przy wpuszczaniu obcych do mieszkania. . . . . . Str. 36

Rozdział VII.

Utrzymanie porządku w mieszkaniu.

1. Sprzątanie codzienne w pokojach. Kącik na przybory do sprzątania. Sprzątanie bez odkurzacza. Zamiatanie. Zacieranie plam na posadzce. Wycieranie suknami. Ścieranie kurzu. Sprzątanie sypialni. Sprzątanie jadalni. Oczyszczanie szczotek. Rozkład sprzątania. Sposób gruntownego sprzątania każdego pokoju raz w tygodniu. Uproszczona kolejność sprzątania. Zbieranie kurzu z szaf. Froterowanie. Trzepanie dywanów. Porządki sezonowe. Przygotowanie. Wietrzenie i trzepanie mebli. Gzymsy i firanki. Omiatanie sufitu i ścian. Usuwanie kurzu z pieców i szaf. Mycie podłóg olejnych. Mycie i czyszczenie posadzek. Zaciąganie pastą. Przepis na pastę do zaciągania. Froterowanie. Rozkład pracy przy sezonowych porządkach.

2. Sprzątanie pokoiku służącej i dbałość o niego.

3. Sprzątanie kuchni.

Wietrzenie. Zamiatanie. Czynności konieczne do utrzymania porządku. Mycie podłogi. Czernienie płyty kuchennej. Porządki gruntowniejsze.

4. Sprzątanie śpiżarni. Wietrzenie. Chowanie brudnych ścierek . . . . Str. 38

Rozdział VIII

Utrzymanie porządku w mieszkaniu.

(Ciąg dalszy).

1. Przyrządy, ułatwiające sprzątanie.

Odkurzacze. Szczotki elektryczne do froterki. Szczotki do mycia okien. Uprzedzenia pracownic do nowych narzędzi i nowych sposobów pracy.

2. Kolejność czynności: a) przy codziennem sprzątaniu; b) przy sprzątaniu sypialni; c) przy gruntownem tygodniowem sprzątaniu; d) przy sezonowych porządkach. Czas i rozkład pracy zależnie od warunków. Skrzyneczka do przechowywania środków, potrzebnych do utrzymania porządku.

3. Spis niecodziennych robót w mieszkaniu, o których pamiętać należy.

4. Rady praktyczne przy sprzątaniu i utrzymaniu porządku.

Mycie i czyszczenie srebra stołowego i przedmiotów metalowych. Mycie szkła i porcelany stołowej. Najlepszy sposób zmywania. Mycie naczyń kuchennych. Usuwanie osadu z herbaty i kamienia z wody. Sposoby czyszczenia płyt kuchennych, wanien, kranów. Mycie wiaderek i klozetu. Mycie okien, drzwi, szyb, luster, ram, pieców. Czyszczenie marmurów. Mycie ceraty.

Mycie wazonów, karafek, butelek, kloszów. Czyszczenie podstaw od lamp. Czyszczenie kandelabrów. Odświeżanie mebli. Tępienie robactwa. Mycie szczotek i przyborów do sprzątania. Opatrywanie okien na zimę. . . . . Str. 57

Rozdział IX.

Praca w kuchni (gotowanie).

1. Czynności. Narzędzia. Przybory.

Zajęcia kuchenne. Właściwe w związku z niemi rozmieszczenie narzędzi. Wygodna pozycja pracownicy. Wysokość stołu. Światło.

Gotowanie. Duszenie. Smażenie. Pieczenie.

2. Znaczenie niektórych wyrażeń.

Zaprawianie, blanszerowanie, klarowanie, transzerowanie, luzowanie, panierowanie, wygotowywanie, odtłuszczanie, opalanie, garnirowanie, fasowanie, filet.

3. Czas potrzebny do gotowania potraw.

Jak długo gotują się jarzyny. Ryby. Mięsne potrawy.

4. Zakupy i przechowywanie produktów.

Zakupy. Sposób robienia zakupów. Po czem poznawać dobroć produktów i jak je przechowywać: mięso, drób, zwierzyna, masło, tłuszcze, inne jarzyny.

5. Czystość w gotowaniu i przechowywaniu pokarmów.

Przepisy higjeniczne co do zachowania służącej w czasie gotowania.

6. Rady praktyczne.

Różne rady praktyczne co do gotowania, doprawiania i podawania potraw.

Staranne obchodzenie się z naczyniami, przyborami i sprzętami kuchennemi.

Zamiana wagi na miary objętości.

7. Rozkład pracy przy gotowaniu.

Sposób pracy przy gotowaniu. Kolejność czynności przy gotowaniu obiadu, podanego jako przykład. Czas, potrzebny do przyrządzenia i ugotowania obiadu. Ulepszanie sposobu wykonywania pracy. . . . . Str. 77

Rozdział X.

Palenie w piecach i pod kuchnią węglową. Umiejętne używanie kuchenek gazowych.

Palenie w piecach. Podpalanie. Ilość węgla lub drzewa do pieca. Stałe ranne godziny palenia. Palenie w kuchni.

Gotowanie na kuchence gazowej. Czystość kuchenki i pal-

nika. Czystość naczyń. Uwagi praktyczne co do użycia gazu. Kursy gotowania na gazie dla pracownic domowych. Maszynki naftowe i spirytusowe . . . . Str. 109

Rozdział XI.

Oświetlenie.

Świece. Lampy naftowe. Oprawianie. Zapalanie. Gaszenie. Filowanie. Gaszenie nafty rozlanej. Lampy gazowe. Lampy spirytusowe. Lampy elektryczne. Właściwe zachowanie, aby unikać porażeń i wypadków. . . . . Str. 114

Rozdział XII.

Utrzymanie w porządku ubrania i bielizny. Pranie. Czyszczenie obuwia.

Czyszczenie i chowanie ubrania. Pranie sukien bawełnianych. Pranie sukien wełnianych, jasnych i ciemnych. Pranie sukien i bluzek jedwabnych i bielizny jedwabnej. Odświeżanie ubrań męskich. Wywabianie plam. Pranie ręczne. Przygotowania. Woda. Proszki mydlane. Dawny sposób prania twardem mydłem. Chlorkowanie. Finlandzki sposób prania. Przeciętna ilość mydła. Farbkowanie, krochmalenie, płókanie. Wieszanie. Składanie. Maglowanie. Pranie sztywnej bielizny. Prasowanie. Pranie pończoch. Pozycja siedząca przy prasowaniu. Właściwe oświetlenie. Przyrządy, ułatwiające pracę. Sortowanie upranej bielizny. Porządek po skończonem praniu.

Kolejność czynności: przy dawnym sposobie prania; przy sposobie finlandzkim.

Czyszczenie obuwia ze skóry czarnej i kolorowej. Suszenie przemoczonego obuwia. Czyszczenie płóciennego obuwia. Pranie obuwia. Czyszczenie obuwia reniferowego. . . . Str. 118

Rozdział XIII.

Nakrywanie stołu. Usługa w czasie posiłków. Sprzątanie ze stołu.

Rozkładanie i zdejmowanie obrusa. Nakrywanie. Śniadanie i zimna kolacja. Podawanie pieczywa, masła, śmietanki, cytryny, zimnych mięs, jajek na miękko, konfitur, miodu, cukru. Napoje do śniadania i kolacji. Przyrządzanie herbaty. Usługa przy śnia-

daniu i zimnej kolacji. Nalewanie herbaty, podawanie kawy, kakao, mleka.

Zwykłe nakrywanie do obiadu. Nakrywanie na przyjęcia. Ubranie służących przy podawaniu. Sposób proszenia do stołu. Usługa przy obiedzie. Przekąski. Obnoszenie półmisków. Nalewanie i obnoszenie zupy. Zbieranie i zmiana talerzy. Podawanie owoców, kawy czarnej i herbaty po obiedzie. Sprzątanie ze stołu.

Usługa na poobiednich przyjęciach. Zalety dobrej usługi. Str. 139.

Rozdział XIV.

Opieka nad zwierzętami domowemi.

Przyzwyczajanie do porządku. Żywienie. Karanie. Pościel zwierząt. Mycie i kąpanie psów. Mycie kotów. Pielęgnowanie ptaszków. Okrucieństwo. . . . . Str. 150

Rozdział XV.

Pielęgnowanie roślin i kwiatów w mieszkaniu.

Podlewanie. Mycie. Skrapianie. Kwiaty cięte. Uwaga przy stawianiu wazonów. . . . . Str. 153

Rozdział XVI.

Umiejętność rozłożenia roboty. Wzór rozkładu dnia.

Poznanie czasu wykonania każdej czynności. Dążenie do najlepszych i najkrótszych sposobów wykonania pracy. Znaczenie przyrządów, ułatwiających pracę. Wzór rozkładu dnia pracownicy domowej. . . . . Str. 155

Rozdział XVII.

Ubranie służącej.

Ubranie do pracy zawodowej. Suknie. Fartuchy. Chusteczki na głowę (do sprzątania). Ubranie przy podawaniu do stołu po obiedzie i w czasie przyjęć. Miękkie obuwie. Wierzchnie ubranie. Ubranie na niedzielę. Szkodliwość zbytku w ubraniu. Bielizna. . . . . Str. 158

CZĘŚĆ III.

OBOWIĄZKI PRACOWNICY WZGLĘDEM SIEBIE SAMEJ.

Rozdział XVIII.

Zdrowie i schludność.

Znaczenie zdrowia. Utrzymanie skóry w czystości. Mycie i płókanie ust. Czesanie. Znaczenie porządku dla zdrowia. Kąpiele. Mycie głowy. Mycie rąk po pieniądzach. Dobre powietrze. Wietrzenie pościeli. Unikanie czadu z pieców i lamp. Uwaga na zdrowie przy pracy. Uwagi o jedzeniu. Sen. Choroby i lekarstwa. Kasy Chorych. Praktyczne środki na różne niedomagania: przeciw opierzchnięciu rąk, oparzeniu, odmrożeniu, skaleczeniu, zakłuciom, obieraniu, bólowi gardła, katarowi z bólem głowy i kości, zaburzeniom żołądkowym, bólowi zębów, kaszlowi. Str. 165

Rozdział XIX.

Właściwy użytek z zarobionych pieniędzy. Oszczędność. Rachunki.

Oszczędność. Książeczki wkładkowe w P. K. O. Planowe i pożyteczne wydawanie pieniędzy. Prowadzenie rachunków. Str. 173

Rozdział XX.

Rozrywki. Czytanie. Nauka. Związki.

Rozrywki. Kino. Teatr. Bale publiczne. Czytanie. Stowarzyszenia i Związki pracownic. Stowarzyszenie Dzieci Marji. Polski Związek Zawodowy Chrześcijańskiej Służby Domowej. Znaczenie związków. . . . . Str. 178

Rozdział XXI.

Zawieranie znajomości. Przyjmowanie gości. Narzeczeństwo. Małżeństwo.

Wpływ złego towarzystwa. Lekkomyślne zawieranie znajomości z mężczyznami. Rozumne traktowanie małżeństwa. Trzeba mieć zaufanie do swojej pani. . . . . . . Str. 185

CZĘŚĆ I

CO TRZEBA WIEDZIEĆ OBIERAJĄC ZAWÓD PRACOWNICY DOMOWEJ

ROZDZIAŁ I

Zawód pracownicy domowej. Pierwsza służba, jako przygotowanie.

Konieczność pracy. Każdy człowiek uczciwy i myślący rozumie, że powinien pracować. Praca nie tylko daje nam środki potrzebne do utrzymania, lecz także poczucie, że jesteśmy pożyteczni, że, spełniając nasze obowiązki, przyczyniamy się choć w drobnej części do tego, aby w naszem otoczeniu działo się dobrze.

Zawody. Potrzeby ludzkie, które zaspokajamy pracą, są bardzo różne, stąd powstało wiele rodzajów pracy, czyli wiele zawodów. Jedni pracują głównie rękami, to jest fizycznie, inni przeważnie głową, czyli umysłowo. Jedni zarabiają mniej, inni więcej. Ale wszystkie rodzaje pracy są potrzebne i pożyteczne, a każdy człowiek, pracujący uczciwie w jakimś zawodzie, zasługuje na szacunek. Żadna uczciwa praca nie hańbi.

Praca w rodzinie. W domu rodzinnym są różne zajęcia. Jeśli są one wykonywane starannie, rozumnie i umiejętnie, w domu panuje porządek, a w rodzinie zadowolenie. Jak fabryką zarządza dyrektor, mając do pomocy odpowiednio przygotowanych urzędników i wprawnych rzemieślników, tak domem rządzi jego pani. Pracuje ona przedewszystkiem głową, bo musi wszelkie zajęcia obmyśleć i mądrze rozłożyć.

Ponieważ jednak nie może sama całej pracy podołać, potrzebuje do pomocy pracownic domowych, czyli służących.

S z a c u n e k, n a l e ż n y z a w o d o w i s ł u ż ą c y c h. Widzimy zatem, że praca służących jest tak samo zawodem, jak praca rzemieślnika, i równie godnym szacunku. Pani, powierzając służącej cały dom, a w nim często co ma najdroższego — swoje dzieci, daje jej nie mniejszy dowód zaufania, niż dyrektor fabryki, oddając pod opiekę robotnika jakąś maszynę.

Dawniejsza służba rozumiała to lepiej, niż dzisiejsza. Służące przejmowały się swem zadaniem, przywiązywały się do państwa i do ich dzieci, jak do własnej rodziny; państwo zaś odpłacali im serdeczną życzliwością, troskliwością, dawali w wielu wypadkach nagrody za długą służbę i zapewniali spokojną starość. Dziś te stosunki się popsuły.

S ł u ż ą c e n i e s ł u s z n i e w s t y d z ą s i ę s w e j p r a c y. Służące nie tylko rzadko bywają zadowolone ze swoich posad, ale wyraźnie wstydzą się swej pracy, jakby w ich zawodzie było coś ubliżającego. Jest to fałszywa ambicja. Pracownice domowe mówią często, że „służącą każdy gardzi i nikt jej nie szanuje“. Przeciwnie, d o b r ą s ł u ż ą c ą s z a n u j e k a ż d y r o z u m n y c z ł o w i e k.

P r z y g o t o w a n i e d o z a w o d u s ł u ż ą c e j. Żeby jednak dobrze pracować w jakimś zawodzie, trzeba się go przedtem nauczyć. Zawód służącej wymaga przygotowania, jak każdy inny. Jeżeli służąca przy umowie podejmuje się tego, czego nie umie, nie może być traktowana, ani ceniona, jak inna pracownica, wykształcona w swoim zawodzie, ale n i e d l a t e g o, ż e j e s t s ł u ż ą c ą, tylko właśnie dlatego, że nią nie jest, b o n i ą b y ć n i e u m i e, g d y ż n i e j e s t d o s w e g o z a w o d u p r z y g o t o w a n a.

Do różnych zawodów ludzie przygotowują się

w szkołach długo i mozolnie. Młodzież, ucząca się rzemiosł, „terminuje“ u majstrów po kilka lat.

Służące nasze nie mogą otrzymać koniecznego przygotowania w szkołach, ponieważ w Polsce dotąd szkół takich niema. Młoda dziewczyna przyjmuje pierwszą posadę, nie umiejąc nic z tego, co jej potrzebne. Nie ma pojęcia o gotowaniu, sprzątaniu, praniu, robieniu zakupów, usłudze i odpowiedniem zachowaniu wobec swoich pracodawców.

Pierwsza posada — to szkoła dla pracownicy. Służąca swego zawodu uczy się dopiero na służbie. Pierwsza posada zastępuje szkołę zawodową, a zastępuje ją w sposób bardzo wygodny, bo w szkołach uczennice muszą za naukę płacić, a służąca nie tylko otrzymuje mieszkanie i utrzymanie, ale odrazu i pensję.

Służące powinny pierwsze swoje miejsca uważać za szkołę, pamiętać, że są dopiero uczennicami, jak terminator u majstra. Ale większość młodych dziewczyn tego nie rozumie: stawiają wysokie wymagania i chcą być odrazu traktowane jak ich koleżanki, wyszkolone w swoim zawodzie.

Trudno określić czas, w którym początkująca służąca może poznać dokładnie wszystkie zajęcia domowe. Dla zdolnej trzeba na to niemniej niż rok, choćby dlatego, że w każdej porze roku są inne zajęcia w domu, każda pora przynosi inne potrawy i t. d. Ale dziewczęta bywają różne, nie zawsze jednakowo zdolne, nie wszystkie pracowite i chętne. Takim się zdaje, że, gdy im raz coś pokazano, one już to zrobić umieją, że pani zanadto drobiazgowo wgląda w każdą robotę, i lekceważą sobie wskazówki, z których powinnyby korzystać. Po paru miesiącach, gdy zawód swój poznały bardzo powierzchownie, myślą, że już nauczyły się wszystkiego i zwykle żądają większego wynagrodzenia, bo słyszą, że takie wynagrodzenie pobierają dobre służące w innych do-

mach. Pani nie przystaje na podwyżkę, ponieważ wie, że dziewczyna jeszcze nie umie tyle, by na nią zasługiwała. Wtedy często taka „niedouczona“ służąca odchodzi i godzi się do innego domu, jako już uzdolniona do służby. Taka dziewczyna robi krzywdę paniom, sobie i wszystkim uczciwym i dobrym służącym.

Pierwsza jej pani, ucząc ją, poniosła dużo trudu, straciła wiele czasu, pieniędzy (początkująca służąca wyrządza różne szkody) i cierpliwości, objaśniając, jak trzeba jaką robotę wykonać i pilnując tego wykonania. Nie należy żądać podwyżki od pani, która, pracując nad służącą, daje jej kawałek chleba w rękę. W szkole musiałaby dłużej przebywać, płacąc za naukę, bo i tam nie danoby jej świadectwa, dokądby się gruntownie wszystkich zajęć nie nauczyła.

Zło, wypływające z niedostatecznego wyszkolenia. Jeśli służąca „niedouczona“ godzi się na wyższą pensję do nowego domu, jako „wyszkolona“, robi zawód i krzywdę nowej swej pani, która spodziewała się w niej zdolniejszej pomocnicy, niż dostaje. Prawdopodobnie po krótkim czasie ta pani ją wydali, bo za dobre wynagrodzenie łatwo znajdzie dobrą służącą. Wtedy dziewczyna sama poniesie największą szkodę: będzie zmieniała miejsca co parę miesięcy z rozżaleniem, będzie jej się zdawało, że państwo są wszędzie niesprawiedliwi; a tymczasem ona sama będzie winna, gdyż nie miała cierpliwości, wytrwałości i pracowitości, by się dobrze wyćwiczyć w swym zawodzie, zanim się zgodzi jako istotnie wyszkolona.

Takie służące mogą z pewną słusznością mówić, że ich „nikt nie uszanuje“, bo, pracując nieumiejętnie, narażają się na przykre uwagi i niezadowolenie państwa. One też krzywdzą swe zdolne i uczciwe koleżanki, ponieważ obniżają opinję o służących wogóle.

Młoda dziewczyna powinna się starać

pozostać na pierwszej posadzie przynajmniej tak długo, dokąd się swego zawodu nie nauczy dokładnie.

Bywają czasem wypadki, że dobra i chętna dziewczyna trafia na złe miejsce, gdzie ma istotnie za wiele roboty, lub gdzie nie może nabrać dostatecznej wprawy w zajęciach domowych. Wtedy powinna szukać innej posady, ale nie wolno jej mówić przy umowie, że już wszystko umie i żądać wynagrodzenia, jakie pobierają zupełnie uzdolnione pracownice. A zanim zdecyduje się porzucić pierwsze miejsce, niech się zastanowi, że im dokładniejszej roboty i większego porządku wymaga od niej pani, tem więcej ona sama korzysta i tem więcej się uczy. Wprawdzie w każdym domu pani ma trochę inne wymagania i sposoby pracy, ale różnice są nieznaczne. Kto zna zawód, będzie umiał pracować wszędzie.

Większość pracownic domowych wychodzi po kilku latach zamąż. Wtedy oceniają wiadomości nabyte w służbie. Młode mężatki, które przeszły dobrą praktykę, jako służące, bezporównania lepiej dają sobie radę w prowadzeniu własnych domów, bo nauczyły się już wielu pożytecznych rzeczy.

Zależność. Pracownice domowe w Polsce (zagranicą jest inaczej) nie lubią samego wyrazu „służąca". W ich przekonaniu wyraz ten oznacza przykrą zależność od „państwa". I to jest niesłuszne. Nie o wyraz nam chodzi, bo nieprzyjemne słowo łatwo zastąpić innem, lecz o samą zasadę. Niema na świecie człowieka, któryby nie zależał od nikogo. Ktokolwiek pracuje zarobkowo, ma nad sobą jakiegoś zwierzchnika, którego musi słuchać i z którym musi się liczyć.

Dobre strony zawodu służących. Każda praca ma dobre i złe strony. Pracownice domowe w porównaniu z zawodowemi praczkami, robotnicami fabrycznemi i pracownicami sklepowemi mają

mniej swobody i wolnego czasu. Po zastanowieniu jednak musimy przyznać, że dziś zawód służącej jest korzystniejszy od wielu innych. Praczki, robotnice fabryczne, sklepowe mają wolne wieczory i wolne święta. Ale przyjrzyjmy się innym warunkom. Są płatne tylko gotówką i to w takim stosunku, że nie wystarcza im nieraz na mieszkanie i utrzymanie. Jeżeli chcą się ubrać staranniej, muszą robić oszczędności na jedzeniu, a tem samem na zdrowiu.

Pracownice domowe mają zapewnione mieszkanie, życie znacznie lepsze niż robotnice fabryczne, opał, światło, opranie, pomoc lekarską w Kasie Chorych (przeważnie pracodawczynie nie potrącają służbie należnej tam od niej opłaty) i nie płacą żadnych podatków. Wynagrodzenie w gotówce zużywają przeważnie tylko na ubranie. Wielu służącym, które rozsądnie obmyślają swoje wydatki, udaje się z łatwością oszczędzić część swej „pensji" na przyszłość.

Utrzymanie służącej wraz z jej wynagrodzeniem kosztuje najmniej od 150 do 200 zł. miesięcznie. Wszyscy wiemy, że wiele osób, pracujących biurowo, które się długo uczyły i przygotowywały, nie mają na swoich posadach wyższego wynagrodzenia.

Ponieważ jednak każdy najwięcej odczuwa i za najgorsze uważa to, co jemu dolega, więc „pracownice domowe" nie zastanawiają się nad tem, że ich zawód oszczędza im wielu kłopotów, które mają inni.

A oszczędza i wielu pokus, na jakie są narażone młode sklepowe i robotnice, które swoją swobodę i chwilową niezależność nieraz gorzko potem opłakują.

Znamy wypadki, w których służące, spróbowawszy pracy w innym zawodzie, wracały znów na posadę stałej pracownicy domowej, uznając ją za pewniejszą i korzystniejszą.

Zresztą uzyskanie czasu swobodnego zależy w znacznym stopniu od uzdolnienia i dobrych chęci służących. Jeśli pracownica ma dobrze rozłożoną ro-

botę, zajęcia swe spełnia umiejętnie, a pilnie i spokojnie przechodzi od jednego do drugiego, to pewno znajdzie parę godzin dziennie na odpoczynek. Nie mają go jednak służące, które pracują niedbale i niechętnie lub nie umieją roboty sobie rozłożyć.

Większość pań cieszy się, jeżeli służba ich nie jest zbyt zapracowana, bo każdej miło wiedzieć, że pracownica czuje się u niej dobrze i jest zadowolona. Ale panie muszą pilnować, by w domu wszystko szło porządnie i akuratnie, mieszkanie było dokładnie sprzątnięte, a posiłki starannie przygotowane i podawane o właściwych godzinach. Pilnuje tego każda kobieta, mająca dom i rodzinę.

Niech pracownice domowe uwierzą szczeremu naszemu zapewnieniu, że dobrą służącą szanuje każdy i że zawód służącej jest nie mniej korzystny od innych, trzeba się tylko w nim naprawdę wyszkolić.

ROZDZIAŁ II.

Zalety, konieczne dla dobrej pracownicy domowej.

Służąca powinna posiadać te same zalety, to jest dobre, dodatnie cechy, których wymaga się od pracowników w każdym zawodzie.

Uczciwość. Musi być przedewszystkiem uczciwa, to jest postępować zawsze tak, by nigdy w niczem nie wyrządzić rozmyślnie krzywdy nikomu, a więc i pracodawcom. Uczciwa służąca wykonywa swą pracę zawsze jednakowo starannie, bez względu na to, czy pani ją widzi, czy nie.

A więc nietylko nie bierze „koszykowego“, lecz stara się kupić wszystko, co jej polecono, możliwie najlepiej i najtaniej, jakby kupowała dla siebie. Z oddanemi pod opiekę rzeczami obchodzi się, jak z własnemi; nie wynosi z domu żywności, nie częstuje gości

swoich bez pozwolenia pani tem, co jej nie było dane; oszczędnie i ostrożnie obchodzi się z gazem, elektrycznością i węglem; nie chodzi w bieliźnie swej pani; nie perfumuje się jej perfumami; nie pożycza nikomu własności państwa bez ich wiedzy; pilnuje zwrotu przedmiotów, które pani pozwoliła komuś pożyczyć na krótko; uważa, by nie niszczyć naczyń i przyrządów, nie robić szkody. Nie kłamie i nie używa wykrętów; jeżeli coś stłucze, zniszczy lub zgubi, natychmiast zawiadamia o tem panią, nie czekając, aż pani zauważy szkodę sama. Każda pani wie, że przy najlepszych chęciach służąca może czasem zrobić szkodę i nie będzie się o to gniewała, chyba, że wypadki takie powtarzają się często, dowodząc niedbalstwa pracownicy.

Wspominaliśmy dotąd o szkodach i krzywdach, które powodują straty pieniężne. Ale bywają i inne krzywdy, na które uczciwość nie pozwala. Uczciwość każe obchodzić się dobrze i łagodnie z dziećmi, powierzonemi naszej opiece, dbać o nie, jak o własne, nie czynić krzywdy nawet zwierzętom domowym. Uczciwość nie pozwala podsłuchiwać pod drzwiami, ani czytać leżących na wierzchu listów, ani wyrażać się nieżyczliwie o chlebodawcach. Jeśli widzimy w nich jakieś wady, nie rozgłaszajmy ich i nie roznośmy plotek z domu po podwórku i po targu. Bardzo brzydko jest wogóle robić plotki, ale jeszcze gorzej oczerniać ludzi, którzy nam dają chleb. Jeżeli nam ich dom nie dogadza, możemy go wkrótce opuścić.

Uczciwości wymagają od nas nietylko ludzie; wymaga jej Pan Bóg i religja, jest ona obowiązkiem względem Boga, innych ludzi i siebie samego.

M o r a l n o ś ć. Człowiek uczciwy, w całem znaczeniu słowa, musi być m o r a l n y m, bo niemoralne prowadzenie jest nieuczciwością względem praw Boskich i względem siebie samego.

Dziewczęta, żyjące wśród obcych ludzi, zdala od

matek i rodzin, powinny same bardzo strzec swej moralności. Jeżeli tego nie rozumieją, pokutują często wstydem i nieszczęściem całego życia. Przytem niemoralność nietylko sama jest ciężkim grzechem, ale prowadzi do różnych występków. Młoda dziewczyna musi być ostrożna przy zawieraniu znajomości, nie słuchać miłych słówek, z któremi się do niej zwracają pochlebcy, bo oni często chcą ją tylko na złą drogę sprowadzić. Każda dziewczyna ma prawo iść zamąż, ale niebezpiecznie być łatwowierną i w każdym widzieć narzeczonego, bo nie każdy mężczyzna myśli o ożenieniu. Grzeczną należy być dla każdego, ale nikomu ze znajomych, ani z panów w domach, gdzie służymy, nie pozwalajmy na żadną poufałość. Lepiej zaraz zmienić posadę, gdy zauważymy jaką niestosowność w ich postępowaniu. Młoda pracownica powinna się zachowywać tak, aby wszystko, co robi, mogła śmiało opowiedzieć swej matce.

Ubierajmy się skromnie i właściwie, żeby zewnętrzny nasz wygląd nakazywał szacunek.

P o b o ż n o ś ć. Uczciwość i moralność łatwo zachowa osoba prawdziwie i głęboko r e l i g i j n a i p o b o ż n a. Wiara św. i przepisy religji stanowią najskuteczniejszą, najpewniejszą obronę przeciwko wszelkim pokusom, czyhającym na ludzi. Bóg wie i widzi wszystko; nic się przed Jego okiem nie ukryje. Za każde przewinienie spotka kiedyś kara, za każdy dobry czyn nagroda, a w każdej przykrości i niesprawiedliwości On ześle najpewniejszą pociechę.

Powinniśmy wypełniać obowiązki, które na nas nakłada religja. Panie tego nigdy nie zabraniają. Ale pamiętajmy, że pobożność nie polega tylko na chodzeniu do kościoła i odmawianiu pacierzy. Kochajmy Pana Boga tak, by ta miłość pomagała nam spełniać nasze obowiązki, jak On nakazuje, to jest sumiennie i uczciwie, bo Bóg żąda od nas, byśmy kochali ludzi i robili im dobrze.

Jeżeli czasem wskutek choroby w domu, lub wyjątkowego nawału pracy, nie uda nam się pójść w niedzielę lub święto na nabożeństwo, religja tego za złe nie uważa. Jest natomiast grzechem, jeśli nie idziemy do kościoła, bo nam się nie chciało wstać wcześniej, lub pośpieszyć z robotą, choć mogłyśmy to uczynić.

P o s ł u s z e ń s t w o. Starajmy się spełniać polecenia ściśle tak, jak pani kazała i wtedy, kiedy kazała, czyli bądźmy naszym paniom p o s ł u s z n e. Pani nie jest obowiązana tłumaczyć się nam, dlaczego chce tak, a nie inaczej, zresztą pracownica mogłaby tego czasem nie zrozumieć. Jeśli więc rozkaz jaki został wydany, należy go spełnić, choćby nam się wydawał dziwny. Możemy się tylko zapytać: „Czy ja dobrze zrozumiałam, proszę pani?“, żeby się upewnić, że pani istotnie takie wydała polecenie.

P r a c o w i t o ś ć, s t a r a n n o ś ć, d o k ł a d n o ś ć. Ogromną zaletą jest p r a c o w i t o ś ć i związane z nią s t a r a n n o ś ć i d o k ł a d n o ś ć. Pracowity człowiek nie potrzebuje ciągłych nakazów, przypominania i nawoływania. Gdy raz wiemy, co do nas należy, staramy się same, by wszystkie zajęcia dobrze wykonać, bo przecież ambicja nasza cierpi, gdy nam ciągle zwracają uwagę. Kto lubi siedzieć z założonemi rękami, nie powinienby obierać zawodu służącej, gdyż nie podoła swoim obowiązkom, choćby były łatwe. Częste mamy wypadki, że jedna służąca odchodzi z domu, narzekając na przepracowanie, a po niej przychodzi druga, która z tą samą pracą radzi sobie doskonale, jest w dobrym humorze, ma czas na odpoczynek i pani jest z niej zadowolona.

O s z c z ę d n o ś ć. Bądźmy drobiazgowo oszczędne w użyciu powierzonych nam pieniędzy i żywności, a to nietylko przez wzgląd na państwa, ale i na siebie. Kto nie marnuje groszy, wkrótce zaoszczędzi złote. Nauczywszy się oszczędzać dobro pracodawców,

będziemy umiały kiedyś oszczędzać swoje we własnym domu.

P o r z ą d e k i c z y s t o ś ć. Z oszczędnością w parze idzie porządek. Przestrzegajmy porządku we wszystkiem, a więc we własnem ubraniu i myciu, w sprzątaniu mieszkania, gotowaniu, myciu i ustawianiu naczyń, chowaniu każdego przedmiotu w przeznaczonem miejscu i t. d.

P o r z ą d e k w r o z k ł a d z i e p r a c y. Rozkładajmy sobie czynności tak, by na każdą była odpowiednia chwila w dniu, a rzeczy pilniejsze były wykonywane przed mniej pilnemi. To uchroni od zbytniego pośpiechu i gwałtu, i pozwoli znaleźć czas na odpoczynek. Zwykle pani układa pracownicy plan zajęć, według którego ona ma roboty swoje w pewnej kolei wykonywać. Jeśli pani plan zmienia, należy się do tego stosować.

U m i e j ę t n o ś ć m y ś l e n i a. Ale i same musimy także z a s t a n a w i a ć się nad koleją, w jakiej mamy rozłożone zajęcia, oraz nad sposobem wykonania każdej czynności. Po zastanowieniu okazuje się nieraz, że można jakąś robotę wykonać sposobem łatwiejszym, prędszym i mniej męczącym, lecz ten sposób wynajdzie tylko ten, kto myśli o tem, co robi. Jeśli pozwolimy sobie na roztrzepanie, wykonywamy robotę źle, lub zapominamy o niej.

U w a g a. Często trzeba jednocześnie myśleć o dwóch lub trzech robotach naraz, np., jeżeli zaczęłyśmy sprzątać przed śniadaniem, nie zapomnijmy, że w kuchni nastawiłyśmy mleko, które może wykipieć, albo że należy zamknąć piec, w którym napaliłyśmy poprzednio.

S p o s t r z e g a w c z o ś ć. Wyrabiajmy w sobie s p o s t r z e g a w c z o ś ć, to jest starajmy się tak uważnie rozglądać naokoło, by zauważyć wszystko, co jest do zrobienia, np. ścierając kurz z mebli niż-

szych, spojrzyjmy czy w górze gdzie niema pajęczyny; jeśli przynosimy coś z kuchni do pokoju, jedno spojrzenie powinno wystarczyć, byśmy wiedziały, czy należy co wynieść z pokoju do kuchni, żeby później nie przychodzić po to umyślnie. Brak myśli i spostrzegawczości utrudnia każdą pracę.

Uprzejmość. Bardzo potrzebną wreszcie każdemu zaletą jest uprzejmość i grzeczność względem wszystkich. I pracownica nie pozyska prawdziwej przychylności swoich państwa, jeżeli polecenia ich będzie spełniała jak z musu, z wiecznie niezadowoloną, ponurą i krzywą miną. Uprzejmych ludzi wszyscy lubią, a przecież i służącym zależy na tem, żeby je lubiono.

Wszystkie te zalety musi wyrabiać w sobie każda pracownica domowa. Jeżeli ich nie posiądzie, nie podoła swym obowiązkom, choćby roboty, jakie służąca umieć powinna, były jej dobrze znane.

ROZDZIAŁ III.

Umowa przy wstąpieniu na służbę i rozwiązanie jej.

Skromne ubranie. Grzeczne zachowanie. Pracownica przychodzi umawiać się o służbę czysto, lecz skromnie ubrana i rozmawiając z państwem, zachowuje się grzecznie według wskazówek, podanych w następnym rozdziale.

Świadectwa. Przedewszystkiem przedstawia świadectwa, otrzymane w miejscach poprzedniej służby.

Dowód osobisty z fotografją. Pożądane jest również bardzo, aby każda zgłaszająca się do umowy pracownica miała nie metrykę, lecz dowód osobisty, czyli pasport z fotografją, który stwierdza że osoba, godząca się do pracy, jest na pewno tą, za którą się podaje i której świadectwa pokazuje.

N i e b e z p i e c z e ń s t w o u m a w i a n i a s ł u-ż ą c e j b e z p a s p o r t u. Wiele jest dobrych i uczciwych służących, ale, niestety, coraz więcej bywa wypadków, szczególnie w dużych miastach, że złodziejki i oszustki podrabiają lub kradną świadectwa i metryki i z fałszywemi przyjmują miejsca, by po krótkim pobycie okraść swych chlebodawców i uciec. Przyjemniej więc każdej uczciwej kobiecie wiedzieć, że nikt jej nie posądzi o podszywanie się pod cudze nazwisko, bo nie pozwoli na to fotografja na dowodzie osobistym.

P r z e d s t a w i e n i e o b o w i ą z k ó w. Pani stara się zwykle możliwie szczegółowo opowiedzieć służącej, jakie będą jej obowiązki, pokazać mieszkanie, by wiedziała, ile i jak umeblowanych pokoi będzie miała do sprzątania i gdzie będzie sypiała.

Gdyby jednak pani wskutek braku doświadczenia lub zapomnienia pominęła ważniejsze szczegóły, służąca w grzeczny sposób powinna się o nie spytać.

Główne punkty są: 1) Ile jest osób do obsługi w domu? (lokatorów). 2) Czy są małe dzieci i jakie obowiązki służąca będzie miała względem nich. 3) Ile jest pokoi do sprzątania? 4) Czy obiad jadają wszyscy domownicy razem, czy też podaje się go kilka razy? (teraz często tak bywa). 5) Czy kolacja bywa gotowana? 6) Czy służąca ma robić duże pranie, czy też tylko od czasu do czasu przepierkę? 7) Czy węgiel jej przynoszą, czy też ma go nosić z piwnicy? 8) Czy może co niedzielę bywać w kościele? 9) Czy wolno jej wychodzić w niedzielę co tydzień, czy co 2 tygodnie i w jakich godzinach? 10) Czy i kiedy wolno znajomym odwiedzać służącą. 11) Jak wysokie będzie pobierała wynagrodzenie i kiedy będzie je otrzymywała.

Naturalnie, niepodobna w krótkiej pierwszej rozmowie wymienić szczegółowo wszystkich zajęć domowych; zresztą, każda wprawna służąca zna je dobrze

i wie zgóry, że będzie musiała je spełniać, choć w każdym domu w trochę inny sposób. Idzie tylko o to, by wiedziała, czy będzie miała jaką pomoc lub ułatwienie, czy też liczyć na to nie powinna.

Szczerość służącej przy umowie. Służąca ze swojej strony powinna szczerze i sumiennie odpowiadać na pytania, dotyczące jej uzdolnienia w różnych zajęciach: gotowaniu, sprzątaniu, praniu, prasowaniu, robieniu zakupów i t. d. Często młoda dziewczyna twierdzi, że umie wszystko, dlatego, że widziała, jak to robił ktoś inny i robota nie wydała jej się trudną. To za mało. Należy uczciwie powiedzieć: „To umiem, w tem nie mam wprawy, a tego nie robiłam nigdy".

Wynagrodzenie. Wynagrodzenie zależy od wielu warunków, ale przedewszystkiem od prawdziwie przedstawionych kwalifikacyj. Początkująca, niedoświadczona pracownica musi otrzymać mniejszą pensję, wprawniejsza — większą. Przeciętne wynagrodzenie służącej jest obecnie znacznie wyższe, niż dawniej i pracownice nie mają chyba racji skarżyć się na nie. Prawda, przyjemniej mieć więcej, niż mniej pieniędzy, ale nie stawiajmy zbyt wygórowanych żądań. Bardzo wysokie pensje są usprawiedliwione tylko w wyjątkowych wypadkach tam, gdzie przy kilku pokojach i kilku osobach służąca sama robi pranie, nosi węgiel z piwnicy na wysokie piętra, albo prasuje sztywną bieliznę, lub gdy państwo przyjmują bardzo wiele gości, więc jest dużo wykwintnego gotowania oraz zmywania. Większą pensję pobierają też osoby, służące w domach cudzoziemców i mogące się z nimi porozumiewać w jakimś obcym języku.

Sprawa obowiązków, wynagrodzenia i termin wstąpienia do służby powinny być ściśle określone. Niejasność umowy pociąga przykre skutki, bo niezadowolenie obustronne.

Dobra wola i życzliwość. Przy najjaśniej

określonej umowie potrzebna jest dobra wola i życzliwość z obu stron. Niema prawidła bez wyjątku, więc i w wykonywaniu punktów umowy mogą się znaleźć wyjątki, np. pracownica nie będzie mogła wyjść w niedzielę lub będzie zmuszona czasem posiedzieć dłużej wieczorem. Jeżeli jednak służąca życzliwie się odnosi do chlebodawców, to łatwo się z tem pogodzi, że wszystkiego naprzód przewidzieć nie można, a państwo ocenią jej dobre chęci.

Jeżeli służącej nie dogadzają proponowane warunki, powinna grzecznie powiedzieć: „Przepraszam panią, ale nie mogę podjąć się tej pracy". Nie trzeba też krzywić się, gdy pani uzna pracownicę za nieodpowiednią do swego domu.

P o u m o w i e. Z a d a t e k. Jeżeli służąca przyjmuje miejsce, pozostawia dowód osobisty i dawne świadectwa, a często bierze od pani tak zw. zadatek na koszty przeprowadzki i na dowód, że pani zobowiązała się ją przyjąć.

Zadatek pani ma prawo potrącić później z wynagrodzenia służącej. Jeżeli pracownica pracuje dobrze i długi czas, to pani najczęściej darowuje jej zadatek.

Dawniej, gdy wynagrodzenie służących było bezporównania niższe, panie zawsze dawały „zadatek". Teraz ten zwyczaj wychodzi z użycia, bo pracownica, zarabiając kilkadziesiąt złotych miesięcznie, zawsze może opłacić łatwo koszt przeprowadzki. Zwyczaj zadatków utrzymuje się jeszcze na wsi i w miasteczkach, ale tam pracownice pobierają wynagrodzenie znacznie skromniejsze.

Umówiwszy się o posadę, nie należy zmieniać decyzji i zawiadamiać o tem przed samym terminem objęcia służby; lepiej zastanowić się odrazu wcześniej. Nowoumówiona służąca pozostawia przyszłej chlebodawczyni pasport i świadectwa dawne na dowód, że można liczyć na jej stawienie się do pracy we właściwym czasie.

T e r m i n y o b e j m o w a n i a i o p u s z c z a n i a m i e j s c. W miastach służące godzą się miesięcznie w terminach od 1-go lub 15-go każdego miesiąca. Na wsi umawia się służbę domową kwartalnie.

U m o w y u s t n e i p i s e m n e. Dotąd są w zwyczaju umowy ustne. Byłoby jednak może lepiej dla obu stron taką umowę spisywać, bo szczegóły jej wychodzą z pamięci i wygodnie byłoby nieraz móc zajrzeć do umowy spisanej.

T e r m i n o b j ę c i a p o s a d y. Pracownica powinna stawić się na miejsce akuratnie co do dnia i godziny umówionej. W miastach odbywa się to zwykle ostatniego dnia miesiąca lub 15-go wieczorem, ale niezbyt późno, by służąca miała czas ułożyć swe rzeczy i odebrać od pani polecenia na następny pierwszy dzień służby.

P i e r w s z e d n i s ł u ż b y. Pierwsze dni nowej pracy wymagają wiele starania i zastanowienia. Trzeba poznać w każdym domu wymagania i zwyczaje, nauczyć się pracę rozkładać odpowiednio do nich i do warunków mieszkaniowych. Panie rozumieją trudności nowej pomocnicy i zwykle w pierwszych tygodniach odnoszą się do niej pobłażliwie. Ale i służąca musi okazać dobrą wolę i nie zniechęcać się do nowego miejsca dlatego, że nie wszystko tam jest, jak było na dawnem. Pracownice, przebywające kilka lat w domu z zadowoleniem państwa i własnem, nieraz wspominają, jak trudno im było początkowo przywyknąć do warunków, w których potem czują się bardzo dobrze.

O d p o c z y n e k. Z początku trudno tak wykonać pracę, by zapewnić sobie codziennie godzinę lub dwie dla siebie na odpoczynek, szycie, napisanie listu i t. d. Każda pani pragnęłaby zapewnić swej pomocnicy ten odpoczynek, ale, nie znając służącej, nie może się do tego zobowiązać przy umowie, bo to zależy od tego, jak służąca pracuje.

Przy umowie można zapewnić odpoczynek tylko takiej służącej, o której zgóry się wie, że jest sumienna i pracowita.

W wolnych chwilach służąca może swoją osobą rozporządzać, ale jeśli pragnie wyjść z domu, powinna panią uprzedzić i poprosić o pozwolenie, bo dom nie może zostać bez opieki.

Urlopy. Służące po roku, a nieraz kilku miesiącach służby proszą często o pozwolenie wyjazdu na tydzień lub dwa do rodziny. Jeżeli swem postępowaniem zasłużyły na to, panie zwykle taki urlop im dają, ale dotąd nie jest to zastrzeżone żadnem prawem. Niech więc pracownice nie dziwią się, jeżeli pani urlopu odmówi, chyba, że miały urlop przyrzeczony przy umowie.

Terminy wypłaty pensji. Pomocnice domowe otrzymują umówione wynagrodzenie przy miesięcznej umowie zwykle co miesiąc zdołu, to znaczy w pierwszych dniach nowego miesiąca służby za miesiąc ubiegły. Przy kwartalnej umowie na wsi należałoby płacić za kwartał zdołu. Ten sposób regulowania rachunków jest najwygodniejszy dla pracodawców i pracowników. Państwo przeważnie trzymają się go chętnie sami. Gdyby służąca w pierwszym tygodniu miesiąca nie otrzymała pensji za ubiegły miesiąc, powinna grzecznie przypomnieć o tem pani. Z niewypłacanego wynagrodzenia po kilku miesiącach tworzy się pokaźna sumka, którą czasem trudno państwu wydać odrazu, a to powoduje słuszne niezadowolenie i żal pracownicy. Zresztą, w tych warunkach często pracownice nie umieją dokładnie obliczyć, ile im się od chlebodawców należy.

Kasa Chorych. Pracownica domowa powinna koniecznie być zameldowana w pierwszym miesiącu służby w Kasie Chorych i w niej zapisana. Jako członek Kasy Chorych obowiązana jest ze swojej

pensji płacić $^{2}/_{5}$ składki, a pracodawcy za nią $^{3}/_{5}$. Jeżeli państwo płacą całkowitą składkę, dowodzi to ich dobrej woli, ale nie jest ich obowiązkiem.

Zmiana posady. Najlepiej i dla służącej, i dla państwa, jeśli na przyjętej posadzie pozostaje dłuższy czas. Ale pracownice lubią zmieniać miejsca nawet bez wyraźnych powodów. Zmianę posady trzeba umieć przeprowadzić rozsądnie, uczciwie i grzecznie.

Wymówienie miejsca. Przy miesięcznej umowie obowiązuje wymówienie miejsca co najmniej na dwa tygodnie naprzód, przy kwartalnej — na miesiąc. Jeżeli miesiąc służby zaczął się 15-go, wymówić trzeba 1-go, a odejść 15-go; jeżeli służąca nastała do służby 1-go, wymawia 15-go. Gdy państwo chcą zmienić służącą, uprzedzają ją o tem także na dwa tygodnie przed właściwym terminem.

Czas na poszukiwanie nowej posady. Pracownica musi mieć czas odpowiedni na wynalezienie nowej posady, ale nie może wymagać, by ją z tego powodu zwalniano od wszelkich zajęć i pozwalano codzień po kilka godzin biegać po mieście pod pozorem szukania miejsca.

Sposoby szukania posady. Dobre służące znajdują często miejsca przez znajomych własnych lub państwa. Służące, należące do związków, jak Polski Związek Zawodowy Chrześcijańskiej Służby Domowej, lub Stowarzyszenie Dzieci Marji (dla służących) przy kościele Św. Krzyża, mają zadanie ułatwione, bo związki stręczą im pracę bezpłatnie. Są też państwowe Urzędy Pośrednictwa Pracy, gdzie pracownice nie płacą.

Wiele służących poszukuje miejsc przez prywatne biura pośrednictwa, lub przez ogłoszenia w pismach, ale to są sposoby kosztowniejsze.

Umawiając się o nowe miejsce, nie należy obmawiać poprzednich chlebodawców. Nieładnie to i nie-

praktycznie, ponieważ nowi państwo pomyślą, że trudno oczekiwać życzliwości od służącej, która plotkuje na temat pracodawców i nie wezmą jej chętnie do siebie.

Zachowanie i praca służącej po wymówieniu posady. Przez czas od wymówienia do odejścia pracownica powinna zachowywać się i pracować równie uczciwie i życzliwie, jak była do tego obowiązana przez cały pobyt w domu. Musi być do ostatniej chwili grzeczna i uprzejma. Służące, które tego nie rozumieją i, opuszczając miejsce, postępują nieraz rozmyślnie „na złość pani", szkodzą przedewszystkiem sobie, gdyż chlebodawcy, mogą łatwo zawiadomić o jej niewłaściwem zachowaniu nowych państwa, którzy niewątpliwie zwrócą się z zapytaniem o nią.

Pozostawienie w porządku mieszkania i powierzonych sobie rzeczy. Przed odejściem z domu trzeba zrobić dokładny porządek we wszystkich powierzonych sobie rzeczach, poprosić panią, by sprawdziła ilość i jakość ważniejszych naczyń kuchennych i pokojowych, nakryć stołowych, różnych przyborów i przyrządów, ścierek i t. d. Pamiętajmy też poodbierać od służących w sąsiedztwie wszystkie przedmioty, któreśmy im pożyczali (nieraz bez wiedzy pani). Zdarza się, że jedna służąca zapomniała, iż wydała jakąś rzecz z kuchni, druga — że ją wzięła i tak różne przedmioty przechodzą z jednego domu na własność drugiego, bez udziału pań, które przy nowej służącej dopiero spostrzegają brak naczynia, lub narzędzia i może nigdy się nie dowiedzą, co poprzednia zrobiła z temi rzeczami.

Wydawanie świadectw. Każdej służącej należy się świadectwo za okres, przesłużony w domu. Ale nie ma prawa upominać się o nie przed odejściem. Nie powinna nawet mieć żalu, jeżeli pani każe jej przyjść po świadectwo w tydzień lub dwa

tygodnie po opuszczeniu miejsca. Czas ten jest potrzebny do dokładnego sprawdzenia, w jakim stanie pracownica pozostawiła przedmioty, dane jej pod opiekę i zorjentowania się, czy wszystko jest w należytym porządku. Gdy służąca przyjdzie po świadectwo, można od niej zasięgnąć jakichś wiadomości, gdyby się okazała potrzeba. Gdy się ją straci z oczu, trudno to uczynić.

Miło jest dobrej służącej otrzymać dobre świadectwo, w którem pracodawcy, oceniając jej zalety, polecają ją serdecznie nowym; miło też paniom domu takie świadectwa pisać, lecz pamiętajmy, że *świadectwa powinny być sprawiedliwe i sumienne*. Prawdziwie dobra pracownica musi otrzymać lepsze świadectwo, niż mniej wyszkolona. Nie rozumieją tego czasem dziewczęta i myślą, że gorsze świadectwo można dostać tylko za wyraźną nieuczciwość, albo za złe prowadzenie. To nie byłoby zgodne ani z prawdą, ani ze słusznością, gdyż różnica między wzorową a gorszą pracownicą nie uwidoczniłaby się wcale w świadectwach.

Zmieniając posadę, służąca powinna przyszłej pracodawczyni przedstawić kartkę od dotychczasowej pani z zaświadczeniem, odkąd i w jakim charakterze u niej pracuje. Szczegółowe świadectwo otrzyma później.

Wypadki rozwiązania umowy przed terminem. Bywają wypadki, w których państwo mają prawo wydalić pracownicę przed terminem i bez wypowiedzenia, a także takie, w których służąca może opuścić miejsce bez wypowiedzenia przed upływem terminu umowy. Wypadki te będą zapewne ściśle określone prawnie w ustawie dla służby domowej, której Polska dotąd nie posiada. Tymczasem musimy się opierać zwyczajowo na dawnych przepisach. Pracodawcy mogą wydalać pracownice przed terminem i bez wypowiedzenia: jeżeli się oka-

że, iż przy umowie przedstawiła fałszywe świadectwo; jeżeli dopuściła się kradzieży; jeżeli znieważyła chlebodawców lub domowników, albo rozgłaszała plotki, uwłaczające ich czci; jeżeli z dziećmi, sobie powierzonemi, postępuje źle i niedbale, albo wywiera na nie zły wpływ; jeżeli mimo napomnień nieostrożnie obchodzi się z ogniem; jeżeli przez złość lub niedbalstwo czyni szkody pracodawcom; jeżeli nie chce wykonywać obowiązków, których się podjęła przy umowie.

Pracownica domowa ma też prawo moralne opuścić miejsce przed terminem i bez wypowiedzenia w wypadku, jeżeli pracodawca, lub ktoś z domowników usiłuje ją nakłonić do postępków, zabronionych przez prawo lub dobre obyczaje; jeżeli ją znieważono czynem lub ciężko słowem; jeżeli pracodawcy chcą ją zabrać do innego miejsca pobytu, a to nie było zastrzeżone w umowie; w razie śmierci ojca, matki, męża, lub jedynego żywiciela swej rodziny.

CZĘŚĆ II

OBOWIĄZKI I ZAJĘCIA PRACOWNICY DOMOWEJ

ROZDZIAŁ IV.

Zachowanie pracownicy względem państwa.

Dziewczęta, wstępujące świeżo do służby, często nie umieją zachować się odpowiednio. Muszą się tego nauczyć, żeby nie popełniać niegrzeczności, nie narażać się na niezadowolenie i zdobyć sobie ogólną życzliwość. Uwagi nie należą wprawdzie do przyjemności, ale jeżeli pani nam je robi, przyjmujmy je uprzejmie, gdyż ma ona w tem za cel dobro służącej, nietylko własne.

Dla ułatwienia podamy tu różne wskazówki, które obowiązują dobrą pracownicę domową w jej zachowaniu.

1. Służąca rozmawia z państwem w pokoju stojąc.

Jeżeli pani, lub ktoś z państwa wchodzi do kuchni i zwraca się do służącej, pamiętajmy też wstać. Nie trzeba tego uważać za ubliżenie naszej godności. To tylko zwykła forma grzeczności i dowód szacunku, jakiego rodzice wymagają od dzieci i wszyscy zwierzchnicy od podwładnych. Młodszy urzędnik także wstaje, rozmawiając ze starszym, który stoi.

Jeśli służąca siedzi przy jedzeniu, to pani stara się jej posiłku nie przerywać, albo sama powie, by nie wstawała i nie przeszkadzała sobie. Gdy siedzimy przy pracy, albo czujemy się niezdrowe, pani też pewno upoważni nas do siedzenia w swej obecności.

2. Stojąc przy rachunku lub odbieraniu poleceń, należy trzymać się prosto, nie opierając się o stół, biurko lub krzesło pani. To też forma grzeczności, której wszystkich młodych uczymy.

3. Nie trzeba, zwracając się do państwa, mówić „n i e c h pani"; tylko „może pani będzie łaskawa dać pieniędzy", albo „pani (pan, lub panicz czy panienka) będzie łaskawa mi powiedzieć"...

Dobrze wychowany człowiek inaczej się nie wyraża.

4. Na wołanie państwa niegrzecznie jest odpowiadać „Co?", albo „co takiego?". Nie należy też pytać zdaleka „Co, proszę pana?". Trzeba wejść do pokoju i spytać: „Pani dzwoniła?". „Pan wołał?" lub „słucham".

5. Jeżeliśmy polecenia nie zrozumiały, prosimy grzecznie: „Może pani będzie łaskawa powtórzyć, bo dobrze nie dosłyszałam". Zrozumiawszy, mówimy: „słucham" lub „rozumiem". Jeśli pracownica wychodzi z pokoju, nie odpowiedziawszy nic, państwo nie wiedzą, czy wie, o co chodzi i czy zapamiętała polecenie.

6. Nie należy przerywać, gdy państwo mówią. Trzeba wysłuchać spokojnie do końca, a potem zadać potrzebne pytanie, lub wytłumaczyć się z czegoś, jeśli chcemy się usprawiedliwić.

7. Nikomu nie wolno przeczyć w niegrzeczny sposób temu, co ktoś inny mówi, np.: „A kiedy nieprawda, bo tak nie było!" albo „właśnie, wcale tak nie zrobiłam!" Pracownica mówi spokojnie: „Przepraszam panią, ale ja tego nie zrobiłam", lub „może pan pozwoli mi się wytłumaczyć".

8. W razie, gdy służąca uważa, że lepiej byłoby polecenie pani wykonać inaczej, mówi grzecznie, np.: „Proszę pani, czyby nie można odłożyć tej roboty do jutra?" albo „Czyby pani nie pozwoliła zrobić tego inaczej?"

9. Wszyscy pozdrawiamy się na przywitanie i pożegnanie, więc i pracownica mówi państwu „Dzieńdobry“ i „Dobranoc“, widząc ich po raz pierwszy i ostatni w dniu, ale nie wtrąca się do rozmowy i nie odzywa nie pytana. Pamiętajmy jednak, by naszem „dzieńdobry“ nie zbudzić niepotrzebnie nikogo, wchodząc rano do pokoju.

10. Uprzejmość nie pozwala przerywać państwu posiłków, ani snu i ubierania interesami. Interesantom odpowiada się wtedy: „Proszę zaczekać, aż pani się ubierze“ lub „aż pan zje obiad“. Wyjątek stanowią wypadki, gdzie parę minut może robić różnicę, jak depesza, nagłe zasłabnięcie czyjeś, pożar, lub jakie nieszczęście.

11. Jeżeli są goście u pani, a służąca ma jakiś interes, nie przerywa rozmowy, tylko wchodzi cichutko i staje w pokoju, lub w drzwiach, a pani, widząc ją, sama do niej podejdzie, lub zapyta, o co idzie.

12. Wchodząc do sypialnych pokojów, **pukamy** do drzwi, bo moglibyśmy wejściem swojem zrobić różnicę. Nawet nam samym byłoby nieprzyjemnie zastać np. panów nieubranych.

13. Nie należy trzaskać drzwiami, bo to bardzo niemiłe dla innych, lecz zamykać je cicho za sobą.

14. Starajmy się stąpać cicho i lekko, nie tupiąc. Bardzo niaładnie, gdy przy przejściu młodej dziewczyny dudni podłoga i trzęsą się meble.

15. Robót hałaśliwych, jak łupanie drzewa i węgla, nie wykonywajmy ani w nocy (gdy zresztą same spać powinnyśmy), ani rano, gdy domownicy jeszcze nie powstawali.

16. Pamiętajmy nie zachowywać się hałaśliwie. Sprzątajmy i nakrywajmy do stołu jak najciszej; nie prowadźmy głośnych rozmów w kuchni; nie śmiejmy się i nie ziewajmy za głośno; w lecie przy otwartych oknach nie krzyczmy do innych służących przez całe podwórko, bo taki hałas przeszkadza

wszystkim, a nasze interesy nie obchodzą innych mieszkańców.

17. Herbatę, wodę, listy, gazety, karty wizytowe i inne żądane przedmioty podajemy na tacy, nie w ręku.

18. Pracownica po objęciu posady musi się obznajmić ze sposobem, w jaki państwo na nią dzwonią, żeby nie biegać po pokojach i nie pytać, komu jest potrzebna. Zwykle jedno naciśnięcie dzwonka oznacza, że trzeba otworzyć drzwi w przedpokoju. Z pokoju państwo dzwonią najczęściej dwa razy. Czasem domownicy dzwonią do przedpokoju w specjalny sposób, aby się odróżnić od obcych. Z dzwonkami mogą być różne kombinacje, zależnie od ilości pokoi lub domowników. Najlepiej spytać się pani, jak należy orjentować się w różnych sposobach dzwonienia.

19. Jeśli służąca za zgodą pani przyjmuje w kuchni swoich gości, uważa, by goście ci zachowywali się uprzejmie względem jej państwa, nie krzyczeli zanadto i wstali na przywitanie, jeśli państwo do kuchni wchodzą.

20. Nie nadużywajmy prawa przyjmowania gości, to jest pozwalajmy im przychodzić tylko w dni i godziny przeznaczone. Nie stosując się do tej wskazówki, doprowadzamy do tego, że pani musi nam wogóle zabronić przyjmowania odwiedzin. Żadna pani nie zgodzi się na to, by od rana do wieczora zastawać w kuchni obcych ludzi, którzy przeszkadzają w robocie.

21. Jeśli chcemy poczęstować czem naszych gości, prosimy panią o pozwolenie użycia odpowiednich naczyń czy nakryć.

22. Nie pozwalamy nocować u siebie przyjaciółkom bez pozwolenia państwa. Gdybyśmy miały własne mieszkanie, chciałybyśmy też wiedzieć, kto w niem nocuje.

23. Dobrze wychowana osoba je i pije cicho, bez

mlaskania. Nie trzyma mięsa w palcach. Do krajania używa noża, ale nie wkłada go nigdy do ust. Potrawy zanosi do ust na widelcu.

24. Nos należy wycierać w chusteczkę możliwie najciszej. Przy kaszlu i kichaniu trzeba zasłaniać usta chusteczką.

25. Nie ubierajmy się i nie rozbierajmy w kuchni w obecności państwa. Z poprawieniem lub przekładaniem ubrania czekajmy, by państwo wyszli z kuchni. Jest to przyjemniej dla nas, a grzeczniej względem państwa.

26. Grzeczność wymaga, by pracownica nigdy nie wychodziła z domu bez opowiedzenia się. Pani musi wiedzieć, że w tej chwili na pomoc dziewczyny liczyć nie może. Zresztą, gdy służąca wychodzi, najczęściej zdarzy się jaki interes do załatwienia przy sposobności.

ROZDZIAŁ V.

Zachowanie względem dzieci. Pielęgnowanie niemowląt.

Zwykle mówimy małym dzieciom po imieniu; starszym „paniczu“ lub „panienko“.

Kto przestaje z dziećmi, powinien się starać je polubić, aby chętnie bawić się z niemi i rozmawiać.

Dobra, chętna i lubiąca dzieci dziewczyna może się okazać prawdziwą pomocnicą pani przy ich wychowaniu.

Grzeczność dzieci względem służby. Naturalnie, pani wymaga od dzieci grzeczności w stosunku do służby. Dzieciom nie wolno służbie rozkazywać, muszą o wszystko prosić i okazywać służącym uprzejmość. Ale grzeczność dzieci zależy nietylko od wymagań samej pani, lecz także od postępowania pracownic.

S t a n o w c z o ś ć i ł a g o d n o ś ć w p o s t ę p o w a n i u z d z i e ć m i. Z dziećmi trzeba obchodzić się stanowczo, a łagodnie, nie krzyczeć, nie gniewać się, ale nie pozwalać na szkodliwe wybryki. Nie należy grozić karami, których nie będzie, ani dawać obietnic, których się nie dotrzyma. Jeżeli, np. pracownica powie: „Zrób to, a dostaniesz cukierek“, a potem dziecku cukierka nie da, dziecko przestaje jej wierzyć i samo jest w ten sposób pobudzone do kłamstwa.

S e k r e t y p r z e d r o d z i c a m i. Nie wolno namawiać dzieci, żeby czegoś nie opowiadały rodzicom. Zabraniając powtórzyć matce tego, co robiło lub widziało, pracownica wyraźnie gorszy dziecko i prowadzi je na złą drogę, a tem samem przyjmuje na swoje sumienie ciężką odpowiedzialność.

S t r a s z e n i e d z i e c i. Wielką szkodę wyrządza też dzieciom ten, kto je straszy. Wiele niań mówi: „Poczekaj, oddam cię dziadowi!“ albo „Kominiarz cię zabierze!“ Starszym dzieciom znów opowiadają o strachach, duchach, djabłach, rozbójnikach, co je doprowadza do wielkiego podrażnienia, nawet do choroby, a często pozostawia ślady na całe życie. Nieraz dorosły człowiek obawia się wejść do ciemnego pokoju dlatego, że był straszony w dzieciństwie.

N a l e ż y m ó w i ć p r a w d ę. Gdy dzieci o coś pytają, należy im zawsze mówić prawdę, albo wytłumaczyć, że tego jeszcze zrozumieć nie mogą, więc muszą na objaśnienie poczekać. Jeżeli pracownica nie wie, co dziecku odpowiedzieć, niech je odeśle z pytaniem do pani.

N i e u s t ę p o w a ć d z i e c i o m, g d y s ą n i e g r z e c z n e. Jeżeli dzieci proszą o coś, na co można pozwolić, pozwalamy odrazu; jeśli jednak chcą rzeczy złej lub szkodliwej, nie ustępujemy, choćby płakały, krzyczały i gniewały się. Gdybyśmy ustąpili

przed złością, dziecko używałoby częściej tego sposobu, przyzwyczajając się do ciągłej niegrzeczności.

Jedzenie dzieci. Nie dajemy dzieciom za wiele słodkich rzeczy. Parę cukierków lub ciastko nie zaszkodzi po obiedzie, lecz słodycze, dawane zbyt często, psują żołądek i uczą łakomstwa. Zresztą pracownica domowa w sprawie jedzenia dzieci powinna zawsze ściśle wykonywać polecenia swojej pani.

Zachowanie służącej, gdy pani gniewa się na dziecko. Gdy matka gniewa się na dziecko, nie wolno pracownicy, pocieszając, brać strony dziecka. Nie należy mówić: „niedobra mamusia, gniewała się". Przez to dzieci utwierdzają się w przekonaniu, że miały rację, spróbują powtarzać to samo i znów narażą się na gniew. Żadna matka nie chce dziecku robić krzywdy i nie karze niesłusznie.

Bicie. Nie wolno nigdy bić dzieci, któremi się opiekujemy; musimy szukać innych sposobów dania sobie rady z niemi. Najlepiej starajmy się skierować uwagę dziecka na coś, co je zainteresuje, a przestanie grymasić.

Całowanie. Nie należy dzieci w dowód miłości całować ani w usteczka, ani w buzię. Jeśli koniecznie chcemy, pocałujmy czasem w rączkę, ale i to niepotrzebne.

Porządek. Przyzwyczajajmy powierzone sobie dziecko do porządku. Pilnujmy, by miało czysty nosek, rączki, sukienkę.

Ordynarne wyrazy. Nie używajmy nigdy przy dzieciach ordynarnych wyrazów i przekleństw. Zresztą wogóle powinniśmy się tego wystrzegać.

Pielęgnowanie małych dzieci i niemowląt. Małych dzieci nie należy pozostawiać samych w domu, ani nawet w pokoju. Są to stworzonka bezbronne i bezradne, którym łatwo stać się może

krzywda. Nieopatrzne pracownice powodują nieraz nieszczęścia, zostawiając chwilowo maleństwa bez opieki.

W kąpaniu i ubieraniu niemowląt pracownica musi słuchać bezwzględnie pani.

Zawsze mówmy prawdę matce. Jeżeli dziecko spadło z jakiejś wysokości, lub uderzyło się mocno, trzeba zaraz uwiadomić o tem matkę, aby mogła wezwać lekarza, lub sama zapobiec złym skutkom wypadku, który często smutno się odbija na zdrowiu i przyszłości delikatnych istotek.

Zauważywszy, że dziecko jest trochę niezdrowe na żołądek, albo, że mu coś innego dolega, natychmiast mówimy o tem pani.

Czystość i akuratność w karmieniu niemowląt. Flaszeczki, w których dajemy napój niemowlętom, i smoczki muszą być bardzo czysto myte. Smoczki trzymamy w wodzie z kwasem bornym. Pani sama przygotowuje jedzenie, lub szczegółowo objaśnia, co, kiedy i w jaki sposób przyrządzone należy dziecku podawać, a uczciwa pracownica ściśle trzyma się tych wskazówek.

Nie trzeba kosztować jedzenia dzieci łyżeczką, którą one jeść będą. Tem więcej nie wolno, jak to niańki nieraz robią, jeść naprzemian z dzieckiem jedną łyżeczką, bo to bardzo dla maleństwa niezdrowo, przytem jedzenie podane dziecku, jest wyłącznie dla niego przeznaczone. Nie dzielmy się również z dzieckiem naszem pożywieniem. Wogóle nie wolno dawać dziecku nic, nawet do skosztowania, bez pozwolenia pani.

Porządek. Pieluszki. Dziecku trzeba zawsze w porę zmienić pieluszki, aby nie leżało mokre, przytem starannie je wycierać i pudrować.

Mokre pieluszki wynosimy do miejsca, przezna-

czonego przez panią; nie rozkładamy ich obok dziecka i po całym pokoju. Po praniu pieluszki i bielizna dziecka muszą być dokładnie wysuszone przed użyciem.

Nie wolno sadzać dziecka na wilgotnej ziemi, lub kamieniach.

Sadzając maleństwo na fotelu, kanapie lub dywanie nie zapominajmy podłożyć ceratki, a na niej pieluszek.

Noszenie. Usypianie. Nie trzeba dziecka ciągle nosić, ani usypiać, huśtając na ręku. Zdrowe dziecko bawi się samo w wózku lub na kanapie, wystarczy zwracać na nie baczną uwagę i przemówić do niego od czasu do czasu. Można je łatwo przyzwyczaić do usypiania w łóżeczku, lub wózku.

Ssanie pustego smoczka. Nie pozwalajmy dziecku ssać pustego smoczka, brać do buzi zabawek, śmieci z posadzki i okruszyn.

Sprzątanie przy dziecku. Przy sprzątaniu wynosimy dziecko ze sprzątanego pokoju, ponieważ kurz, unoszący się przy zamiataniu jest szkodliwy. W zimie szkodzi dziecku mroźne powietrze z otwartego okna. Z przeniesieniem maleństwa do sprzątniętego pokoju czekajmy, aż się w nim powietrze ociepli.

Spacery z dziećmi. Wioząc dziecko na spacer w wózku, pilnujmy, by się nie odkrywało, zwracajmy na nie baczną uwagę i nie odstępujmy ani na chwilę. Nieuczciwie robią opiekunki, które w ogrodach zatapiają się w rozmowie ze znajomemi, a o dzieciach zapominają.

Dobre pracownice dają sobie wybornie radę z pielęgnowaniem niemowląt i opieką nad większemi dziećmi, zasługując na wielką wdzięczność swoich państwa. Dzieci szczerze się do nich przywiązują.

Znamy wypadki, gdzie nietylko nianie były serdecznie lubione i poważane, pracując w domu, ale stosunek miły między niemi a dawnemi wychowańcami trwał przez długie lata.

ROZDZIAŁ VI.

Zachowanie pracownicy względem gości.

Wstępujące na służbę dziewczęta muszą się nauczyć grzecznego sposobu przyjmowania interesantów i gości, odwiedzających państwa.

Sposób przyjmowania wchodzących. Na dzwonek w przedpokoju służąca otwiera drzwi i na pytanie, czy państwo są w domu, odpowiada krótko grzecznym tonem. Jeżeli państwo są i mogą gościa przyjąć, pracownica usuwa się od drzwi i wpuszcza przychodzących do przedpokoju. Tam pomaga im zdjąć okrycia (a paniom także boty), wiesza ubrania na wieszadłach i prosi gości do pokoju, wpuszczając ich przed sobą. Potem pyta: „Kogo mam państwu zameldować?“ albo „Co mam państwu powiedzieć?“. Nie trzeba pytać „Jak się pan nazywa?“, ani „A pani kto?“. Goście mówią swoje nazwisko, lub podają karteczkę z napisanem nazwiskiem, to jest bilet wizytowy. Służąca kładzie bilet na tacy (mała tacka powinna być w przedpokoju), niesie go do państwa, albo powtarza państwu nazwisko gości, mówiąc: „Proszę pani, przyszedł pan... albo pani..., czeka w salonie“...

Czasem służąca nie wie, czy można zobaczyć się z państwem. Wtedy, zanim goście zdążą się rozebrać, pyta ich o nazwisko i dowiaduje się, czy pani może odwiedzających przyjąć. Jeżeli pani niezdrowa, lub zajęta, pracownica mówi gościom: „Pani bardzo żałuje, ale jest chora (albo zajęta) i przyjąć państwa nie może“. Gdy pani chce się zobaczyć z gośćmi, słu-

żąca wraca do przedpokoju, mówi: „Pani prosi“ i pomógłszy przy rozbieraniu, wprowadza przybyłych do pokoju.

Rozmowy z gośćmi. Żadnych rozmów z gośćmi pracownica nie powinna zaczynać, ani opowiadać, co się w domu dzieje.

Dni przyjęć. W wielu domach są oznaczone dni, kiedy wszyscy znajomi mogą odwiedzać, wiedząc, że państwa zastaną. Jeśli kto wtedy spyta: „czy państwo przyjmują?“, pracownica odpowiada: „państwo przyjmują“ i po zdjęciu okryć wprowadza gościa do pokoju, gdzie już zwykle domownicy oczekują. W dni takie, to jest w dni przyjęć, nie trzeba pytać o nazwiska, ani meldować, kto przyszedł.

Przy wychodzeniu gości. Gdy goście wychodzą, służąca powinna być obecna w przedpokoju, aby podać palta i otworzyć drzwi wychodzącym. Dobra pracownica stara się zapamiętać, gdzie powiesiła czyje okrycie, aby go długo nie szukać. Państwo często dają znać dzwonkiem, by służąca przybiegła do przedpokoju.

Napiwki. Wychodzący goście często dają służącej napiwek. Z przyjęciem tych pieniędzy niema powodu się wzdragać, bo taki jest zwyczaj. Ale szanująca się pracownica rozumie, że nie ma prawa napiwku wymagać i z jednakową uprzejmością obsługuje wszystkich, choćby od nich nic przy pożegnaniu nie dostawała.

Ostrożność przy wpuszczaniu obcych do mieszkania. Tak powinnoby się zawsze odbywać przyjmowanie gości. Pamiętajmy jednak, że dziś w wielkich miastach zdarzają się często oszuści i złodzieje. Ci korzystają z niedoświadczenia pracownicy, podają się za gości i podczas gdy służąca poszła oznajmić o ich przybyciu, kradną z przedpokoju okrycie lub futro i uciekają, zanim ktoś z domowników nadejdzie. Nowa służąca powinna więc

być bardzo ostrożna i nie wpuszczać do mieszkania gości, których jeszcze sama nie zna. Lepiej porozumieć się z nimi przez drzwi uchylone, zamknięte na łańcuch, i wpuścić do przedpokoju dopiero, zawiadomiwszy panią o ich nazwisku. Goście, życzliwi państwu, na pewno nie obrażą się o to, przeciwnie, pochwalą roztropność pracownicy.

Szczególnie, gdy państwa niema w domu, nie należy wpuszczać do mieszkania nikogo obcego, choćby się podawał za bliskiego krewnego i chciał na państwa czekać.

Jeżeli ktoś nieznajomy przychodzi z listem, lub mówi, że ma interes, niech za drzwiami zaczeka, aż państwo pozwolą go wpuścić do przedpokoju, albo do kuchni. Lepiej być zanadto, niż za mało ostrożną.

Nie należy też bez polecenia państwa wydawać z domu nikomu żadnego ubrania, ani innego przedmiotu, lub wpuszczać ludzi obcych, którzy podają się za rzemieślników, przysłanych do naprawy elektryczności, telefonu i t. d. Bywają to nieraz złodzieje, udający posłańców z magazynów, lub rzemieślników, którzy korzystają z łatwowierności służących. Zanim poznamy inkasenta z gazowni lub elektrowni, idziemy z nim same do gazomierzu lub licznika, gdyż czasem złodzieje udają inkasentów.

ROZDZIAŁ VII.

Sprzątanie mieszkania.

1. SPRZĄTANIE W POKOJACH.

Sprzątanie mieszkania sprawia początkującym pracownicom wiele kłopotu. Nieraz zadają sobie wiele trudu, a rezultat bywa niedostateczny i panie nie są zadowolone.

Nie zniechęcajmy się uwagami pań, a słuchajmy ich pilnie. Każda praca wydaje się trudna z począt-

ku. Przy zastanowieniu i wprawie wkrótce nauczymy się utrzymywać mieszkanie w należytym porządku.

S p r z ą t a n i e b e z o d k u r z a c z a. W wielu domach niema dotąd odkurzaczy, ułatwiających sprzątanie. Na wsi prawie nigdzie nie mogą one jeszcze być stosowane. Dlatego obszerniej rozpatrzymy sprzątanie bez odkurzacza.

K ą c i k n a p r z y b o r y d o s p r z ą t a n i a. W każdem mieszkaniu powinna znajdować się szafka, półka, lub wreszcie kącik z wieszadłem na przybory do sprzątania. Służąca zabiera stamtąd wszystko, co potrzebne, a więc: szczotkę na długim kiju, szczotkę ręczną, śmietniczkę, szczotkę lub miotełkę do dywanów, szczotkę lekką na kiju do ram i obrazów, pędzelek do rzeźb, parę ściereczek do kurzu, oraz sukna do podłogi.

Szczotki do zamiatania znamy przeważnie włosiane, które mają tę wadę, że kurz rozpraszają, szczególniej przy gwałtowniejszych ruchach zamiatającej. O wiele praktyczniejsze są szczotki z knotowej bawełny lub wełny. Taką szczotkę skrapia się benzyną, lub terpentyną do posadzek froterowanych, a specjalnym oleistym płynem do podłóg olejno malowanych i lakierowanych, aby przy zamiataniu nie rozpraszać kurzu. Zagranicą szczotki te są już powszechnie używane.

Do obcierania ram i obrazów przyzwyczajeni jesteśmy posługiwać się klejonemi piórami, lecz te pióra nie są praktyczne, jako trudne do utrzymania w porządku, rozpraszające kurz, a przytem nietrwałe. Lepsze są szczoteczki delikatne na lekkich drążkach, które do użytku należy owijać miękką ściereczką, troszkę zwilżoną (nie mokrą), ażeby pył się na niej zatrzymywał.

Ścierki do kurzu powinny być niewielkie, z miękkiego materjału.

Wszystkie przybory muszą być czysto utrzymane

O t w a r c i e o k n a. Zaczynając sprzątać, otwieramy najpierw okno, aby kurz miał ujście swobodne. Końce firanek, dotykające podłogi, podnosimy w górę.

C z y s z c z e n i e d y w a n ó w. Jeśli w pokoju jest dywan, czyścimy go szczotką lub miotełką na kiju, posypawszy go przedtem wilgotnemi listkami herbaty (zbieranemi w tym celu w garnuszek po użyciu esencji) lub kiszonej kapusty. Z dużego dywanu zdejmujemy lżejsze meble i staramy się posypać cały listkami i sczyścić tak, by żadnego miejsca nie ominąć. Potem zwijamy cały dywan, lub przynajmniej do miejsca, na którem stoją ciężkie meble. Małe dywaniki po sczyszczeniu zwijamy w rulon i usuwamy z pokoju. N i e w o l n o d y w a n ó w s k ł a d a ć, g d y ż s i ę z a ł a m u j ą i n i s z c z ą.

Z a m i a t a n i e. Zkolei następuje czynność zamiatania.

Jeżeli na stołach lub biurku leżą niepotrzebne skrawki materjału, papierki, okruchy, resztki tytuniu i t. p., zbieramy je przed zamiataniem na śmietniczkę, by potem nie spadały na posadzkę przy ścieraniu kurzu.

Pokój niezbyt zastawiony meblami łatwo zamieść szczotką na długim kiju.

Z pod mebli ciężkich na niskich nóżkach, jak łóżka, szafy, lub bufety i t. d. najwygodniej wymiatać szczotką z bawełny knotowej, tak osadzoną na kiju, że z łatwością wchodzi pod meble. W braku takiej szczotki wymiatamy z pod ciężkich mebli zwykłą szczotką ręczną, na krótkim kiju. Wprawdzie czynność ta wymaga schylania się i przyklękania, ale w razie konieczności nie możemy się z tem liczyć.

Wymiótłszy z pod ciężkich mebli i z kątów pokoju, wycieramy odrazu te miejsca suknami, potem zamiatamy długą szczotką środek pokoju, na

który wydobyliśmy już kurz i śmiecie z kątów i z pod szaf.

Zamiatać trzeba ostrożnie, szczotką posuwać lekko, niegwałtownie, by nie wzbijać kurzu w powietrze i starać się nie zostawiać miejsc, przez które szczotka nie przeszła.

Lepiej jeszcze nakładać na szczotkę do zamiatania worek barchanowy, skropiony lekko terpentyną lub benzyną.

Tak zamiatamy posadzki froterowane, lub podłogi malowane olejno i froterowane.

Zamiatanie podłóg olejno malowanych niefroterowanych. Podłogi te zamiatamy szczotką, owiniętą płatem barchanowym, zmoczonym w wodzie i wyżętym.

Zamiatanie podłogi niefroterowanej i nie malowanej. Podłogi te, spotykane na wsi, zamiatamy, posypawszy wilgotnym piaskiem. Najlepiej użyć do tego zwykłej miotły.

Zamiótłszy pokój, zbieramy zaraz śmiecie ręczną szczotką na śmietniczkę.

Zacieranie plam. Jeśli na froterowanej posadzce są plamy, nie ustępujące pod natarciem suknami, zacieramy je pastą, która powinna zawsze być wpogotowiu.

Ścieranie kurzu. Potem wchodzimy na sukna i obchodząc pokój dokoła, ścieramy kurz kolejno ze wszystkiego, zaczynając zawsze od przedmiotów, umieszczonych najwyżej.

Ramy od obrazów, lampy wiszące, szafy wysokie, piece, wycieramy lekką szczoteczką, osadzoną na kiju. Niektóre panie polecają owijać szczotkę lekko zwilżoną ściereczką. Z gładkich mebli ścieramy kurz miękką ściereczką, z mebli rzeźbionych i z różnych zagłębień — pędzelkiem.

Ścierając kurz ścierką, zbierajmy go wzdłuż lub wszerz każdego przedmiotu z uwagą, by nie ominąć

żadnego miejsca. Ścierkę wytrzepujemy często (za oknem, ale nie na balkonie, z którego kurz spada na balkon niższego piętra, dokuczając sąsiadom).

Z mebli zastawionych, jak biurka, toalety, kredensy, należy zdejmować wszystkie przedmioty, oczyszczając jednocześnie z kurzu i wycierać dokładnie całą powierzchnię, później ustawić na niej wszystko, cośmy zdjęli. Uważajmy, by zdejmowane przedmioty ustawić na miejscach właściwych. Szczególnej uwagi wymaga ścieranie kurzu z biurek, aby nie poprzewracać różnych, leżących tam zwykle, listów i papierów.

Żadnej kartki nie wolno bez pozwolenia wyrzucić.

Wycieranie suknami. Starłszy kurz, przecieramy jeszcze środek pokoju suknami, rozkładamy dywany, ustawiamy meble, zamykamy okno i ze wszystkiemi przyborami przenosimy się do następnego pokoju, bo tu codzienne sprzątanie skończone.

SYPIALNIA. W sypialni otwieramy okno wcześniej, żeby przewietrzyć pościel, którą w tym celu umyślnie rozkładamy na łóżkach. (Przedtem sczyszczamy i zwijamy dywaniki). Nocne naczynia wynosimy do klozetu do wylania (podnosimy deskę, by jej nie zapryskać), potem płóczemy je w łazience i napełniamy na dzień wodą.

Jeśli państwo pozostawili na wierzchu ubrania, to je chowamy, by się nie kurzyły.

Potem porządkujemy umywalnię. Nabieramy czystej wody w specjalne wiaderko, dodajemy bielidła i zmywamy miękkim gałgankiem blat umywalni (marmur myjemy czystą wodą lub z mydłem), wycieramy suchą ściereczką, potem myjemy przybory: miednicę, dzbanek, podstawki, kubeczki i t. d. Wkońcu inną ścierką, do tego przeznaczoną, wycieramy linoleum pod umywalnią, nalewamy w dzbanek czy-

stej wody. Ręczniki rozwieszamy tak, by dokładnie mogły wyschnąć.

Skończywszy z umywalnią, ścielemy łóżka, do czego powinnyśmy nakładać na fartuch do sprzątania specjalny biały fartuch.

Zamiatamy posadzkę, ścieramy kurz i wycieramy pokój suknami.

W wielu domach państwo myją się, lub kąpią codziennie w łazience. Ułatwia to sprzątanie sypialni, ale trzeba tem więcej pilnować porządku w łazience: wycierać mokrą ścierką posadzkę, przestrzegać czystości wanny (p. wskazówki praktyczne) i przyborów do mycia.

JADALNIA. W jadalnym pokoju podczas zamiatania wygodnie jest poustawiać krzesła na stole nogami w górę; wtedy łatwo bez schylania poobcierać nogi, a rozstawiając dokończyć wycierania każdego krzesła. Zaczynając sprzątanie jadalni, uważajmy, czy na bufecie lub na stole nie stoi nic do jedzenia. Jedzenie musiałoby się zakurzyć, a w kurzu jest wiele szkodliwych zarazków. Nie wolno też zamiatać, nie zdjąwszy obrusa ze stołu.

Oczyszczanie przyborów. Skończywszy sprzątanie, oczyszczamy szczotki. Najlepiej zdejmować z włosia zbity kurz specjalną skrobaczką lub w ostateczności starym, rzadkim grzebieniem. Ścierki do kurzu i sukna wytrzepujemy, zmywaki przepieramy w wodzie z mydłem i bielidłem i rozwieszamy. Wszystkie przybory chowamy we właściwem miejscu.

Tak powinien być sprzątany każdy pokój codziennie. Prócz tego raz na tydzień należy dokładnie wycierać listwy od posadzki i wszystkie kąty, w których się kurz gromadzi, płatem zwilżonym terpentyną lub benzyną. Zamiast w terpentynie, można ścierkę maczać w wodzie i bardzo mocno wyciskać, a nie zaszkodzi to nawet froterowanej posadzce.

R o z k ł a d s p r z ą t a n i a. Przy kilku pokojach może być jednej pracownicy za trudno sprzątać codziennie całe mieszkanie w powyższy sposób. Można jednak to sobie ułatwić.

Postanówmy sobie, że k a ż d y p o k ó j s p r z ą t n i e m y b a r d z o g r u n t o w n i e d w a r a z y, a j u ż c o n a j m n i e j r a z n a t y d z i e ń.

S p o s ó b g r u n t o w n e g o s p r z ą t n i ę c i a p o k o j u r a z n a t y d z i e ń. Wszystkie kanapy, łóżka, sofy i lżejsze meble odsuniemy od ścian. Firanki i portjery sczyścimy szczotką, wszedłszy na drabinkę. Listwy od podłogi wytrzemy szczotką, okrytą płatem, zwilżonym terpentyną lub wodą; dywany sczyścimy listkami herbacianemi i zwiniemy całe, żeby z pod nich wymieść i wytrzeć posadzkę suknam całkowicie; zbierzemy szczotką do omiatania pajęczyny, które się łatwo rozwielmożniają (zajrzymy, czy ich niema pod obrazami); pozacieramy pastą plamy na posadzce; wytrzepiemy serwety i serwetki ze stołów; pokrycie mebli sczyścimy miękką szczotką lub wytrzemy delikatnie czystą ściereczką, zwilżoną wodą z octem, albo z amonjakiem; abażury z lamp oczyścimy też miękką szczoteczką (przyczem trzymamy abażur od spodu za drut, którym się go przytwierdza do lampy, inaczej delikatny materjał podrze się łatwo); kurz zetrzemy tak dokładnie, że najmniejszy drobiazg przejdzie przez nasze ręce. Kurz z szyb w oknach zetrzemy ściereczką suchą, włożoną na szczotkę lub papierem z gazet. Z zagłębień w drzwiach i meblach usuniemy kurz pędzelkiem.

Jeżeli tak sprzątniemy każdy pokój n a j m n i e j r a z n a t y d z i e ń, to w inne dni możemy tylko zamiatać, dywany sczyszczać bez posypywania herbatą, a kurz ścierać więcej powierzchownie, nie biorąc w rękę każdej drobnostki. Dobra pracownica, rozglądając się, widzi, gdzie jej ściereczka jest konieczna.

Gdzie państwo palą papierosy, trzeba codziennie wypróżniać i oczyszczać popielniczki.

Zamiatać należy zawsze jednakowo porządnie nietylko środek, ale wszystkie kąty.

Uproszczona kolejność sprzątania. Sprzątanie idzie prędzej, gdy służąca może najpierw wszystkie pokoje w całem mieszkaniu zamieść, potem we wszystkich zetrzeć kurz i przetrzeć suknami posadzki, bo ręka przyzwyczaja się do tych samych ruchów i prędzej je wykonywa. Jeżeli jednak mieszkańcy są w domu, trudno wszędzie wszystko jednocześnie rozrzucić, więc sposobu tego należy używać tylko wtedy, gdy wszyscy wyszli.

Pani sama układa tygodniowy plan sprzątania powyższym sposobem. Jeśli służąca wykona go dokładnie i z zastanowieniem, z pewnością mieszkanie utrzymamy w należytym porządku.

Zbieranie kurzu z szaf. Czyszczenie metalowych przedmiotów. Co dwa tygodnie musimy pozbierać kurz z szaf, poczyścić srebrne i metalowe przedmioty, stojące do użytku i ozdoby na wierzchu.

Froterowanie. Po zacieraniu plam na posadzce lepszy połysk otrzymujemy, froterując, niż wycierając suknami. Do froterowania służą albo zwykłe szczotki nożne (żeby się trzymały na nogach, przyczepiamy paski ze skórki), albo szczotka, posuwana ręką, albo wreszcie szczotki poruszane elektrycznością.

Jeśli pracownica nie ma sił froterować szczotkami zwykłemi (dla zdrowej dziewczyny nie jest to męczące), a innej szczotki nie ma, może użyć sposobu, który nieźle froterowanie zastąpi. W starej szczotce do zamiatania (na kiju) obcinamy włosie tak krótko, jak przy szczotkach do froterowania i wycieramy nią posadzki, otrzymując ładny połysk.

Trzepanie dywanów. Dywany trzepiemy

co najmniej raz na miesiąc, *bijąc trzepaczką po lewej stronie*, a czyszcząc szczotką po prawej. W zimie rozkładamy je na śniegu prawą stroną i z lewej uderzamy trzepaczką. Odświeżą się ślicznie.

Sezonowe porządki. Cztery razy, a *przynajmniej dwa razy na rok*, na wiosnę i w jesieni, jeśli w żaden sposób nie można częściej, robimy w mieszkaniu porządki sezonowe.

Przygotowanie. Wszystkie drobiazgi i małe obrazki ze ścian wynosimy z pokoju dla dokładnego oczyszczenia, a dywany zwinięte do wytrzepania.

Wietrzenie i trzepanie mebli. Meble wyściełane wierzymy i trzepiemy na podwórzu. Poleca się do tego owinąć lub obszyć trzepaczkę cienką ściereczką, by nie uszkodzić kosztowniejszego pokrycia. Jeżeli mebli z mieszkania wynieść nie można, trzepiemy je w pokoju w ten sposób. Duży kawał płótna lub bawełnianego materjału, np.: stare prześcieradło, maczamy w wodzie, wyżymamy mocno, przykrywamy niem szczelnie meble i trzepiemy przez płótno. Kurz zatrzyma się na wilgotnem płótnie i nie będzie się wzbijał w powietrze. Mebel odkryty po wytrzepaniu wynosimy zaraz do drugiego pokoju, wytarłszy dokładnie drewniane jego części.

Gzymsy i firanki. Potem wchodzimy na drabinkę (podwójną, którą ustawiamy bokiem) i zdejmujemy gzymsy z firankami, oraz portjerami. Gzymsy powinny być znaczone ołówkiem, aby bez próbowania wchodziły na właściwe haki. Portjery wytrzepujemy na podwórzu, a w razie niemożności wyniesienia sczyszczamy dokładnie w otwartem oknie i usuwamy do drugiego pokoju, aby się nie kurzyły przy omiataniu. Firanki odczepiamy do prania. Przedtem znaczymy je, aby po upraniu rozpoznać łatwo, do którego pokoju należą. Dobrze jest przyczepić do

każdej połowy maleńki kawałek białej tasiemki, na której wypisujemy wiecznym atramentem: „z jadalni“, „z sypialni“ i t. d.

Omiatanie sufitu. Meble, niemożliwe do usunięcia, np.: fortepian, ciężkie biurka, wielkie otomany okrywamy prześcieradłami. Drzwi wszystkie w pokoju zamykamy, okna otwieramy, rozstawiamy drabinkę i, stojąc na niej, szczotką specjalną na bardzo długim kiju, owiniętą w czystą ściereczkę, omiatamy najpierw sufit. Szczotką posuwamy lekko, zbierając dokładnie pasami kurz z sufitu i wytrzepując ściereczkę, okrywającą szczotkę, gdy się zabrudzi. Pilnujmy, by nie uszkodzić drutów od elektryczności.

Omiatanie ścian. Skończywszy z sufitem, omiatamy ściany od góry do dołu pasami, aby nic nie opuścić. Duże obrazy, odchylamy ostrożnie i delikatnie wycieramy za niemi ścianę i odwrotną stronę płótna szczotką lub ściereczką. Ramy omiatamy szczoteczką, zastępującą pióro na kiju, owiniętą w ściereczkę. W razie potrzeby poprawiamy pędzelkiem. Trzeba bardzo uważać, by nie przedziurawić płótna, albo nie uszkodzić malowidła. Pomocnice domowe często nie rozumieją, jak drogocenne są obrazy i inne przedmioty w mieszkaniu.

Usuwanie kurzu z pieca i szaf. Po skończonem omiataniu zdejmujemy delikatnie zwilżoną ścierką kurz, zebrany na piecu i szafach.

Starłszy kurz, należy rozłożyć na szafach stare gazety. Gdy po dwóch tygodniach trzeba znów kurz zdjąć, usuwa go się wtedy łatwo razem z papierami i rozkłada inne gazety.

Zkolei starannie zamiatamy posadzkę, zawieszamy pozdejmowane ze ścian i oczyszczone obrazy i czyścimy z drabinki metalowe części lamp wiszących.

Mycie podłóg olejnych. Olejną podłogę myjemy szczotką ciepłą wodą, ale bez mydła i sody, tylko z amonjakiem, dodając na cztery litry wody szklankę amonjaku. Mydło i bielidło niszczą farbę olejną, amonjak nie szkodzi jej, a dobrze brud rozpuszcza. Gdy podłoga wyschnie, zaprawiamy ją pastą, a po wyschnięciu pasty froterujemy.

Tak samo myjemy i froterujemy dywany z linoleum.

Mycie i czyszczenie posadzek. Z posadzkami trzeba obchodzić się ostrożniej. Częste mycie i spłókiwanie wielką ilością wody jest dla nich szkodliwe.

Jeśli posadzka jest poplamiona, ale niezbyt brudna, to wystarczy ją wytrzeć mocno benzyną zapomocą szczotki, owiniętej płatem maczanym w benzynie. Coraz więcej rozpowszechniają się do tego użytku doskonałe szczotki bawełniane knotowe lub wełniane. Nacieramy posadzkę stopniowo po kawałku, miejsca splamione mocniej, docierając do sucha innym płatem barchanowym. Naturalnie, wycieramy i listwy naokoło.

Bardzo brudną, lub zbyt zaplamioną posadzkę szorujemy mocno twardą szczotką do szorowania, osadzoną na kiju, ciepłą wodą z szarem mydłem, bielidłem i amonjakiem (kilka łyżek amonjaku na niepełne wiaderko). Szorujemy po kawałku i szybko, żeby woda nie miała czasu wsiąknąć zbyt głęboko w drzewo, przytem uważamy, by szorować tafle w kierunku, w którym idą słoje drzewa. Z wyszorowanego kawałka zbieramy wodę z mydłem ścierką i płóczemy kilka razy czystą wodą, używając do tego innego płata. Wodę do płókania zmieniamy często, gdyż prędko się brudzi. Po dokładnem spłókaniu należy kilkakrotnie ścierką wodę zbierać, wyżymając za każdym razem mocno ścierkę, aby umyty kawałek pozostał czysty i prawie suchy. Umywszy w ten sposób całą posadzkę, zamykamy pokój, aby nikt

wilgotnej posadzki nie zabrudził chodzeniem. W przechodnim pokoju układamy na przejściach ścieżki z papierów. Należy unikać szorowania posadzek w zimie. W lecie i na wiosnę przy otwartych oknach schną bardzo prędko. Posadzka dobrze umyta, dokładnie płókana i osuszana ścierką ma jednakowo jasny, równy kolor w całym pokoju. Pasy i nierówności dowodzą nieumiejętności mycia. Znanym sposobem oczyszczania bardzo zniszczonych posadzek jest wycieranie bez wody opiłkami żelaznemi. Ale to trzeba robić umiejętnie. Zwykle robotę tę wykonywają specjaliści z zakładów odpowiednich. Opiłki ścierają wierzchnią warstwę drzewa, a z nią wszelkie plamy i uszkodzenia powierzchowne.

Z a c i ą g a n i e p a s t ą. Czystą, suchą posadzkę zaciągamy pastą kupną, albo robioną w domu. Śliczne są posadzki, jeżeli przed zaciągnięciem wytrzemy je jeszcze benzyną po umyciu.

P r z y g o t o w a n i e p a s t y w d o m u. Chcąc przyrządzić w domu masę do zaciągania, rozpuszczamy w naczyniu żelaznem lub blaszanem na ogniu 1/4 kg wosku, potem zdejmujemy garnek z ognia (najlepiej go wynieść z kuchni), s t a w i a m y d a l e k o o d l a m p y n a f t o w e j, ś w i e c y, l u b p i e c a, w k t ó r y m s i ę p a l i, wlewamy do wosku 1 kg benzyny, lub 1/2 kg benzyny i 1/2 kg terpentyny, mieszamy przeznaczoną do tego łyżką, lub drewienkiem, przykrywamy i pozostawiamy w spokoju. Po kilku lub kilkunastu godzinach, zależnie od pory roku, masa zastygnie i możemy jej użyć. U s i l n i e p r z e s t r z e g a m y p r a c o w n i c e, b y n i g d y t e r p e n t y n y a n i b e n z y n y n i e w l e w a ł y d o w o s k u b l i s k o o g n i a, bo może to wywołać wybuch, oparzenie, a nawet śmierć.

N a c i e r a n i e m a s ą. Przed nacieraniem masą trzeba koniecznie posadzkę starannie zamieść, by na niej nie było wcale kurzu. Wtedy bierzemy tro-

chę pasty na gałganek (najlepsza stara ścierka miękka) i nacieramy dość mocno posadzkę, aby się cała pokryła c i e n k ą warstewką zaprawy. Gdy zbyt wiele pasty, posadzkę źle froterować i wosk się przykleja do obuwia.

F r o t e r o w a n i e p o z a c i ą g a n i u. Przed froterowaniem wtarta masa musi dobrze wyschnąć. Posadzka froterowana pierwszy raz po zaciągnięciu nie będzie nigdy tak błyszczała, jak później, po dalszych wycieraniach i froterowaniach. Wyfroterowawszy posadzkę, wnosimy wszystkie meble, rozkładamy wytrzepane dywany, rozstawiamy drobiazgi i pokój prawie gotowy. Firanki zakładamy po upraniu.

Mycie pieców, drzwi i okien, czyszczenie wszelkich drobiazgów wykonywamy zwykle nie w czasie gruntownych porządków, gdyż to opóźniłoby sprzątanie, lecz stopniowo później. Myjąc drzwi i okna podkładamy ścierki, aby nie zapryskać posadzki.

W lecie służąca wykonywa sprzątanie gruntowne często w nieobecności państwa. Wtedy ma więcej czasu i swobody, ale musi umieć każdą czynność starannie przeprowadzić i pilnować kolejności robót. Jeżeli np.: zapomni zebrać kurz z szaf i pieca przed zaciągnięciem posadzki, kurz opadający uszkodzi jej robotę poprzednią. Jeśli przed oczyszczeniem posadzki nie zawiesi zdjętych ze ścian obrazków, zadepcze i porysuje ją potem, kręcąc się z drabiną po pokoju.

Jeżeli państwo są w domu w czasie gruntownych porządków, trzeba się starać rozłożyć robotę, by mieszkanie w tym okresie możliwie najporządniej się przedstawiało. Najlepiej sprzątać jeden pokój dziennie w godzinach rannych, gdy pan przy swem zajęciu, a dzieci się uczą. Pani na pewno pozwoli, by inne pokoje były w tym dniu mniej dokładnie sprzątnięte, albo pomoże sama kurz w nich pościerać.

U p r o s z c z e n i a. R o z k ł a d p r a c y p r z y

braku czasu. W razie potrzeby można pracę rozkładać w ten sposób: po obiedzie w przeddzień gruntownego porządku w jakimś pokoju zdejmujemy ze ścian małe obrazki, fotografje w ramkach, drobiazgi, wazony, popielniczki etc., oczyszczamy wszystkie te przedmioty i pozostawiamy do następnego dnia w bezpiecznem miejscu. (Sposób czyszczenia podajemy niżej). Nazajutrz rano robimy dalszy ciąg porządków: trzepiemy meble, portjery, odczepiamy firanki do prania, lub wytrzepania, omiatamy sufit, ściany i wszystko, co na nich jest, zdejmujemy kurz z szaf i pieca, wieszamy zdjęte ze ścian obrazki, posadzkę dokładnie zamiatamy i wycieramy suknami. Trzeciego dnia dopiero ją myjemy, a czwartego froterujemy.

Niektóre panie każą oczyszczać dokładnie każdy pokój kolejno, a posadzki myć i zaciągać dopiero po sprzątnięciu całego mieszkania.

Wszystkie te uproszczenia mają jeden cel: aby nie przedsięwziąć nigdy za wiele roboty na jeden dzień, wykonać ją dokładnie i spokojnie i żeby po obiedzie, gdy rodzina jest w domu, nie było w pokojach przykrego nieporządku, hałasu i biegania. (Zdjęcie obrazków i wyniesienie drobiazgów do czyszczenia nie będzie nikomu bardzo przeszkadzało).

Powinnyśmy wiedzieć, że dokładne sezonowe porządki w mieszkaniu 4 — 5 pokojowem (jeśli państwo są w domu i po obiedzie pragną mieć spokój) mogą trwać bez najemnej pomocy przy jednej pracownicy 2 — 3 tygodni.

Prace dopełniające przy sprzątaniu. Prócz mycia pieców, drzwi (nie wyłączając wejściowych od strony schodów), okien otwieranych i nieotwieranych, jakie czasem bywają w łazienkach i korytarzach, należy jeszcze do sprzątania mycie luster, wiszących oraz przy szafkach i toaletach, mycie szyb przy szafach oszklonych i drzwiach między poko-

jami, mycie marmurowych i szklanych blatów, kloszów od lamp, czyszczenie klamek, tabliczek na drzwiach, drzwiczek i blach od pieców, opraw metalowych od lamp, kranów od wody i gazu i t. d.

Ale te czynności i wiele innych, które zresztą trzeba powtarzać znacznie częściej, niż parę razy do roku, staramy się wykonywać potrochu, codziennie poświęcając na nie godzinkę, lub dwie, poza zajęciami zwykłemi. W dni gruntownych porządków w szczegóły te się nie bawimy, gdyż wtedy do wieczora nie skończylibyśmy z jednym pokojem, a przecież prócz sprzątania są inne roboty. Kolej czynności przy sprzątaniu, oraz spis zajęć niecodziennych, które pracownica musi spełniać, podamy dalej. W przeddzień pani pewno wskaże służącej, którą z tych robót ma następnego dnia wykonać.

2. SPRZĄTANIE POKOIKU SŁUŻĄCEJ I DBAŁOŚĆ O NIEGO.

W wielu mieszkaniach są pokoiki dla służących. Każda pragnie mieć własny pokoik, a pani jest bardzo rada, gdy jej go ofiarować może. Dziewczęta, które mają własne pokoiki, powinny utrzymywać w nich taki porządek i sprzątać je w ten sam sposób, jak sprzątają inne pokoje. Niestety, nie wszystkie pracownice o tem myślą i w pokoikach ich bywa bardzo brudno, choć sprzątnięcie nie wymaga dużo czasu. Najlepiej, gdy pracownica postanowi sprzątać swój pokój rano zaraz po wstaniu. Jeżeli jest w dniu bardzo zajęta, niech wstanie o 20 minut wcześniej, po ubraniu natychmiast otworzy okno, przewietrzy pościel i sprząta dalej, jak w innych pokojach. Podłoga w pokojach służby jest przeważnie niefroterowana, ale trzeba ją codziennie zamieść dokładnie, owinąwszy szczotkę wilgotną ścierką. Poza sprzątnięciem, pracownica powinna dbać o czystość mebli w swym pokoiku, myć je, lub odświeżać za-

leżnie od tego, z jakiego są materjału. Musi się też starać, by w tym jej kąciku było jak najmilej. Służące często robią ładne robótki ręczne, które mogą służyć do ozdoby, np.: serwetki na stolik, kapy na poduszki. Niektóre lubią też rośliny. To szlachetne zamiłowanie należy w sobie rozwijać. Parę doniczek z dobrze pielęgnowanemi roślinami na oknie doda wdzięku każdemu pokojowi. Tylko nie trzeba kupować bibułkowych kwiatów, bo nowe nawet nie są piękne, a gdy się zakurzą, tem brzydziej wyglądają. Natomiast radzić możemy bibułkowe firanki do okna. Są bardzo tanie i ładne. O ile niema w pokoiku rolety, niech pracownica założy sobie firaneczki, ściągane na sznurku, któremi zasłania się dolną część okna przy ubieraniu i rozbieraniu.

3. SPRZĄTANIE KUCHNI.

Na porządek w kuchni zwracajmy jeszcze baczniejszą uwagę, niż na porządek w pokojach. Tam, gdzie się przygotowuje jedzenie, powinna panować wzorowa czystość, od tego bowiem zależy zdrowie wszystkich domowników, a więc i samej pracownicy. Jeżeli służąca sypia w kuchni, musi jeszcze więcej przestrzegać porządku w swoich własnych rzeczach, niż gdy ma swój pokoik, bo brak tego porządku mógłby się odbijać szkodliwie na smaku potraw i zdrowiu tych, co je jadają. (Patrz: Schludność osobista. Rozdział XVIII).

W i e t r z e n i e. Kuchnię należy wietrzyć w zimie co najmniej dwa razy dziennie, rano i po obiedzie, a prócz tego zawsze, gdy w niej bardzo czuć przygotowywane potrawy. Od wiosny do jesieni okno powinno być stale otwarte, przynajmniej na wyższych piętrach, gdzie niema obawy złodziei.

W zimie, prócz otwierania okna, wietrzymy zapomocą wentylatora.

Z a m i a t a n i e. Kuchnię zamiatamy codziennie

porządnie przy otwartem oknie i wycieramy podłogę mokrą ścierką na środku, w kątach i pod meblami. Nie należy pod łóżkiem i pod stołami stawiać koszyków i kuferków, które sprzątanie utrudniają. Prócz tego, w razie potrzeby, zmiatamy kilka razy dziennie śmiecie, odpadki, okruchy węgla i drzewa.

Czynności konieczne do utrzymania porządku. Codzienie też a przy najostrożniejszem użyciu dwa razy na tydzień powinniśmy szorować drewniane blaty stołów wodą z piaskiem, wytrzeć płytę kuchenną najpierw papierem z gazet, potem grubym zmywakiem i codzień wynieść śmiecie oraz popiół, wybrany z pod blachy i z pieców w pokojach. Ze sprzętów kuchennych usuwamy codzień kurz wilgotną ściereczką.

Mycie podłogi. Dwa razy, a co najmniej raz na tydzień szoruje się podłogę, malowaną olejno, wodą z amonjakiem (1/2 szklanki amonjaku na wiaderko niepełne wody), a kamienną — wodą z mydłem szarem i bielidłem.

Na wsi, gdzie są podłogi zwyczajne drewniane nie malowane, można spróbować innego sposobu, zalecanego przez praktyczne przepisy niemieckie: miesza się kopystką lub drewnem jeden litr niegaszonego wapna z trzema litrami piasku. Tą mieszaniną należy szorować podłogę szczotką, a potem spłókiwać wodą. Podobno podłogi tak czyszczone mają śliczny biały kolor nowego drzewa.

Czyszczenie zlewu. Zlew należy myć codziennie wodą z bielidłem, lub z amonjakiem. Gdy bardzo brudny, trzeba go wyczyścić naftą.

Czernienie płyty kuchennej. Płytę kuchenną czernimy co tydzień grafitem, rozmieszanym z octem.

Omiatanie ścian. Ściany w kuchni powinny być omiecione przynajmniej raz na miesiąc.

P o r z ą d e k c o d w a t y g o d n i e. Naczynia kuchenne i różne przybory myjemy codziennie po użyciu, ale najrzadziej co dwa tygodnie musi być zrobiony porządek ogólny. Wtedy wycieramy półki, w razie potrzeby je szorujemy, wykładamy czystym papierem i doprowadzamy do porządku wszystkie naczynia i przybory rzadziej używane. Służące lubią ozdabiać półki kolorowym koronkowym papierem. Niema w tem nic złego, ale wstyd, gdy za koronką brud się gnieździ.

Najpraktyczniej przeznaczyć na porządek w kuchni jeden dzień w tygodniu.

Tego dnia w jednym tygodniu porządkujemy półki z naczyniami i szuflady stołów kuchennych z drobiazgami, w drugim tygodniu robimy porządek wewnątrz w bufecie kuchennym lub szafach, w śpiżarni, szorujemy pakę od węgla, myjemy kafle, czyścimy krany od wodociągu i gazu. Mówiąc o śpiżarni mamy na myśli małą miejską śpiżarkę. Należy często myć okno w kuchni, gdyż więcej się ono brudzi, niż w pokojach.

Parę razy na rok myjemy wodą z amonjakiem część ścian, malowaną olejną farbą.

4. PORZĄDEK W SPIŻARNI.

Śpiżarnie wiejskie są większe, lepiej zaopatrzone i sprzątanie ich wymaga więcej czasu. Ale też do porządkowania ich jest więcej służby i sprzątanie odbywa się zwykle pod kierunkiem pani.

W miastach śpiżarnia mieści zwykle niewiele zapasów. Te zapasy, jak mąkę, różne kasze, sól, cukier, grzybki i t. d. trzeba z torebek, w których je kupujemy, przesypywać do puszek blaszanych, drewnianych, porcelanowych, słoików szklanych, lub woreczków. Inaczej rozsypują się, robią nieporządek i część ich się marnuje. Masła i innych tłuszczów nie kładzie się w papierze na półce. Masło w większej ilo-

ści przepłókane układamy ściśle w garnku kamiennym i zalewamy wodą. Małe ilości układamy zawinięte w nieprzemakalny papier, w którym je kupujemy, na talerzu. Trzeba panią prosić o talerze do użytku kuchennego, aby nie zabierać porcelany stołowej. Zwykle znajdą się pęknięte lub wyszczerbione, które pani do kuchni przeznaczy.

Na najwyższych półkach w śpiżarce stoją zwykle rzeczy rzadziej używane, jak puste słoiki, butelki do soku i t. d. Przy sprzątaniu zaczynamy od górnych półek. Zdejmujemy z każdej pokolei wszystko, półkę szorujemy, lub tylko wycieramy, jeżeli czysta, nakrywamy czystym papierem i ustawiamy powycierane z kurzu, albo pomyte przedmioty.

To samo powtarzamy na każdej półce, coraz niżej. Słoje z konfiturami, powidłami, konserwami i t. d. muszą być wytarte. Sprawdzamy, czy są poowiązywane czystym papierem i czy się nic w nich nie psuje. W razie, gdy to zauważymy, donosimy zaraz pani.

Obcieramy też delikatnie ściany i różne przedmioty, które wiszą na nich w śpiżarni. Na końcu szorujemy lub wycieramy mokrą ścierką podłogę i ustawiamy pomyte i poczyszczone naczynia i przybory, które na niej stoją. Często są tam wielkie, rzadko używane garnki, maszynka do lodów, koszyk do noszenia zakupów i t. d.

Należy pilnować wietrzenia śpiżarni, choćby przez okienko na schody, jeżeli niema w niej okna.

Sprzątanie kuchni i śpiżarni można rozkładać rozmaicie i wykonywać w różnym czasie, stosownie do polecenia pani. Cel będzie zawsze jeden: żeby wiedzieć, co się w każdym kącie dzieje i nie dopuścić do nieładu.

Przynajmniej dwa razy na rok, lub częściej wynosimy ze śpiżarni wszystko i dokładnie ją omiatamy.

ROZDZIAŁ VIII.

Utrzymywanie porządku w mieszkaniu.
(d. c.).

1. PRZYRZĄDY, UŁATWIAJĄCE SPRZĄTANIE.

Utrzymanie porządku w mieszkaniu kosztuje wiele pracy i czasu. Ponieważ jednak ludzie coraz więcej rozumieją, że „czas — to pieniądz", więc wymyślają przyrządy, które robotę ułatwiają i uproszczają.

Odkurzacze. Najpożyteczniejszemi z tych przyrządów są różne odkurzacze elektryczne, zapomocą których możemy oczyszczać ściany, dywany, meble, pościel, ubrania. Są tak urządzone, że kurz, zamiast rozpraszać się w powietrzu, jak przy sprzątaniu ręką, zostaje wyciągnięty ze wszystkich przedmiotów i wpada przez rurę do specjalnego worka. W worku zbiera się go po sprzątaniu tak wiele, że trudno w to uwierzyć temu, co nie oczyszczał mieszkania odkurzaczem. Sprzątając zapomocą odkurzacza, nie trzeba nic z pokoju usuwać, niczego prawie poruszać, ani w czasie zimna na długo otwierać okien. Praca z nim jest bardzo łatwa. Ale każda maszyna wymaga starannego, mądrego i delikatnego obchodzenia. Jeżeli pracownica jest tak szczęśliwa, że ma w domu odkurzacz, powinna prosić panią o dokładne wskazówki i ściśle podług nich z nim postępować. Odkurzacze drogą kosztują. Nie wszystkie panie mogą sobie na nie pozwolić, idzie jednak nieraz nie o pieniądze, a o to, by służąca przez nieuwagę i niedbalstwo nie popsuła kosztownej maszyny, co się już często zdarzało.

Praktyczne są też szczotki automatyczne do czyszczenia dywanów poruszane ręką, nie rozpraszające kurzu.

Szczotki elektryczne do froterki. Wynaleziono szczotki elektryczne do froterki, ale są one też bardzo kosztowne.

Szczotki do mycia okien. Dobry a niezbyt drogi przyrząd — to szczotka do mycia okien. Używając jej umiejętnie, można myć nawet niewygodne okna bez niebezpieczeństwa, gdyż nie trzeba wcale się wychylać.

Uprzedzenia do nowych sposobów pracy. Jeśli pani kupuje nowe przyrządy, pracownica powinna jej być za te ułatwienia wdzięczna i nie mówić, jak się czasem słyszy: „to nic niewarte, wolę robić po dawnemu". Do nowego sposobu pracy trzeba przywyknąć. Wtedy dopiero możemy ocenić jego zalety. Starsze pracownice szczególniej nie lubią nowości i chcą koniecznie pracować, jak ich babki i matki. Ale tamte miały więcej czasu. Zresztą, wszystko było kiedyś nowością: nie znano ani kolei, ani telegrafu, ani dzwonków elektrycznych, a przecież dziś każda pracownica jest przekonana o ich użyteczności.

2. KOLEJNOŚĆ CZYNNOŚCI PRZY SPRZĄTANIU.

a) Przy codziennem sprzątaniu (bez odkurzacza).

1. Przynieść wszystkie przybory.
2. Otworzyć okno.
3. Sczyścić dywany.
4. Zwinąć po sczyszczeniu małe, a podwinąć duży dywan.
5. Podnieść w górę końce długich portjer i firanek.
6. Wymieść krótką, ręczną szczotką z pod mebli o niskich nogach i z kątów pokoju.
7. Zamieść szczotką na długim kiju pozostałą część posadzki.
8. Zebrać śmiecie na śmietniczkę.
9. Chodząc na suknach ścierać kurz odpowiedniemi szczoteczkami i ścierką.
10. Wytrzeć posadzkę suknami.

11. Rozłożyć dywany, ustawić meble na właściwych miejscach.

12. Zamknąć okno. (W wielkie mrozy można zamknąć je po czynności 8-ej).

13. Zebrać i wynieść z pokoju śmietniczkę i wszystkie przybory.

b) Przy sprzątaniu sypialni.

1. Przynieść wszystkie przybory.
2. Schować ubrania i zamknąć szafy.
3. Wynieść i wypłókać nocne naczynia.
4. Otworzyć okno.
5. Sczyścić i zwinąć dywaniki.
6. Rozrzucić do wywietrzenia pościel na łóżkach.
7. Zrobić porządek na umywalni. (Blat umywalni, przybory, linoleum, ręczniki, czysta woda).
8. Posłać łóżka (włożywszy biały fartuch).
9. Podnieść końce firanek i portjer długich.
10. Wymieść z pod mebli na niskich nogach, z pod ścian i z kątów pokoju.
11. Zamieść pozostałą część posadzki.
12. Zebrać śmiecie na śmietniczkę.
13. Zetrzeć kurz.
14. Wytrzeć suknami posadzkę.
15. Zamknąć okno.
16. Rozłożyć dywaniki i poustawiać meble.
17. Wynieść śmiecie i wszystkie przybory.

c) Przy gruntowniejszem tygodniowem sprzątaniu pokoju.

1. Przynieść wszystkie zwykłe przybory, prócz tego: a) miękką szczoteczkę do mebli, b) specjalną ściereczkę i flaszeczkę wody z octem, c) szczotkę długą do omiatania, d) szczotki do froterowania, e) garnuszek z listkami herbaty, lub kwaszonej kapusty, f) płat barchanowy na szczotkę, g) terpentynę lub benzynę, h) zaprawę do posadzki.

2. Otworzyć okno.

3. Sczyścić gzymsy, firanki, portjery i popodnosić końce.

4. Zestawić meble z dywanów większych, oraz zdjąć i złożyć serwety i narzutki do wytrzepania.

5. Sczyścić wszystkie dywany listkami herbaty lub kapusty; zwinąć i usunąć z pokoju w razie możności.

6. Odsunąć od ścian wszystkie meble (z wyjątkiem bardzo ciężkich).

7. Obejść wszystkie ściany, zbierając szczotką pajęczyny z rogów pokoju, z pod obrazów i z poza ciężkich mebli. Do tych ostatnich owinąć cienki kij ścierką.

8. Zmieść dokładnie kurz z listw przy posadzce i pod ścianami szczotką ręczną, owiniętą w ścierkę umaczaną w wodzie i mocno wyżętą.

9. Wytrzeć naokoło listwy i posadzkę pod ścianami i ciężkiemi meblami płatem barchanowym z terpentyną na szczotce lub gdzie szczotka nie wchodzi, na kiju.

10. Wytarte miejsca przefroterować lub przetrzeć suknami.

11. Poprzesuwać meble pod ściany, uwalniając środek pokoju.

12. Zamieść dokładnie pokój i zebrać śmiecie na śmietniczkę.

13. Zatrzeć pastą plamy na posadzce.

14. Wytrzepać (nie w pokoju) serwety i narzutki.

15. Obejść pokój naokoło, ścierając kurz z każdego przedmiotu wyżej i niżej umieszczonego (szczotką lekką, owiniętą w ścierkę, ścierką, pędzelkiem), przyczem rozkładając serwety, ustawiać na miejscach drobiazgi. Popielniczki zbieramy do umycia lub wyczyszczenia.

16. Czyścić pokrycie na meblach miękką szczotką (lub ściereczką) zwilżoną w wodzie z octem.

17. Wyfroterować podłogę.

18. Rozłożyć dywany i poustawiać meble.

19. Zamknąć okno.

20. Wynieść wszystkie przybory i śmietniczkę ze śmieciami.

21. Wynieść, wyczyścić i porozstawiać popielniczki.

d) Przy sezonowych porządkach.

1. Przynieść wszystkie w poprzedniem sprzątaniu wymienione przybory, parę prześcieradeł i drabinkę.

2. Wynieść wszystkie małe przedmioty i obrazki ze ścian do gruntownego oczyszczenia.

3. Zwinąć dywany, poskładać i zebrać narzutki, serwety i poduszki z kanap.

4. Rozstawić drabinkę, zdjąć firanki i portjery z gzymsami, znacząc ołówkiem każdy gzyms, skąd wzięty. Odczepić delikatnie firanki i portjery i składać do wytrzepania, przyczem firanki poznaczyć.

5. Wynieść i wytrzepać dywany, narzutki, poduszki, serwety, firanki i portjery. Firanki odłożyć do prania.

6. Otworzyć okna w pokoju.

7. Wytrzepać miękkie meble na podwórzu, lub w pokoju pod wilgotnem przykryciem, wyczyścić pokrycie każdego mebla miękką szczoteczką, a drewniane części pędzelkiem i ścierką i czyste usunąć z pokoju.

8. Zakryć szczelnie prześcieradłami meble, których wynieść nie można.

9. Omieść sufit.

10. Omieść ściany, obrazy, lustra wiszące, zegar i t. d.

11. Zebrać kurz z pieca i szaf i rozłożyć na szafach czyste papiery.

12. Wytrzeć kurz z wiszących lamp i świeczników.

13. Zamieść posadzkę.

14. Wytrzeć i zawiesić na właściwych miejscach gzymsy.

15. Oczyścić i zawiesić obrazki, zdjęte przed sprzątaniem.

16. Wytrzeć z kurzu piece, drzwi, okna.

17. Oczyścić posadzki wodą lub benzyną.

18. Ułożyć na przejściach ścieżki z papieru gazetowego.

19. Myć i czyścić wszystkie drobne przedmioty, wyniesione.

20. Zaciągnąć posadzkę pastą, zamiótłszy ją raz jeszcze przedtem.

21. Wyfroterować lub wytrzeć podłogę suknami.

22. Rozłożyć dywany i serwety, wnosząc stopniowo meble i poczyszczone drobne przedmioty.

Pozostałe roboty, jak upranie firanek, zawieszenie firanek i portjer, mycie pieca, okien, drzwi, czyszczenie klamek, drzwiczek i blach od pieców i t. d., wykonywamy stopniowo później.

Czynności, których kolejność wymieniliśmy, nie dadzą się wykonać w jednym dniu, choćby pracownica miała pomoc najemną, jeżeli myjemy wodą posadzki, które muszą schnąć. O ile jednak posadzka jest dobrze utrzymana, wystarcza wymycie jej benzyną, która ulatnia się niezmiernie szybko. W takim razie pracownica może gruntownie sprzątnąć niewielki i niezbyt zastawiony pokój jednego dnia, nawet bez pomocy, szczególniej w lecie, gdy jest sama w domu. Żeby to umożliwić, podaliśmy trzepanie dywanów, portjer i t. d. jako czynność piątą, by ją w mieście wykonać rano w godzinach dozwolonych, w dniu, w którym trzepać pozwalają przepisy. Rozkładając sprzątanie na kilka dni, możemy dywanów nie trzepać pierwszego dnia, a przetrzymać zwinięte w swobodnem miejscu. Długo jednak nietrzepane leżeć nie mogą.

Z a s a d y k o l e j n o ś c i z a j ę ć. W kolejności chodzi 1) o to, by późniejsza robota nie psuła wcze-

śniejszej, 2) żeby pracownica nie traciła czasu na namyślanie się, co robić dalej, 3) aby nie pominęła której z ważnych czynności.

Ciągła uwaga i troska codzienna o porządek. Część robót z wymienionych wyżej i wiele innych muszą być powtarzane w ciągu roku częściej lub rzadziej, wedle uznania pani. Trzeba je mieć na uwadze i poświęcać na nie godzinę lub więcej codziennie, aby w domu panował prawdziwy porządek.

Skrzyneczka do gromadzenia środków do utrzymania porządku. Bardzo pożądana jest w mieszkaniu skrzyneczka, w której gromadzimy różne środki do sprzątania: butelki z terpentyną, benzyną, amonjakiem, pomadki, pastę do posadzek, puszki z bielidłem, sodą, szarem mydłem, słowem — wszystko, co w domu zawsze powinno być wpogotowiu. Jeżeli do skrzyneczki takiej uda nam się tanio przyprawić kółka, stanie się jeszcze wygodniejsza, bo łatwo będzie można ją przesuwać.

Szczotki, ściereczki i pomadki do czyszczenia obuwia, a także szczotki do ubrań powinny mieć właściwe miejsce, które wskazuje pani.

3. SPIS NIECODZIENNYCH ROBÓT W DOMU, O KTÓRYCH PAMIĘTAĆ NALEŻY.

Czyszczenie srebra stołowego.
„ innych przedmiotów srebrnych i metalowych, w pokojach i kuchni.
„ kuchenki gazowej.
„ marmurowych blatów na umywalni, stolikach, konsolach.
„ metalowych opraw u lamp wiszących.
„ drzwiczek od pieców i blach pod piecami.
„ klamek, mosiężnych części okien, tabliczek na drzwiach wejściowych.
„ kranów od wody i gazu.
„ przyborów i naczyń, rzadziej używanych.

Mycie zlewu i płyty kuchennej.
„ drzwi (szczególniej miejsc brudnych od palców).
„ okien (części drewnianych rzadziej, szyb częściej).
„ pieców (w zimie części zakopconych nad drzwiczkami).
„ luster.
„ szyb przy szafach lustrzanych i oszklonych oraz blatów szklanych.
„ wazonów i innych przedmiotów szklanych i porcelanowych.
„ podstawek od doniczek z kwiatami.
„ spluwaczek.
„ kloszów od lamp.
„ szczotek, służących do utrzymania porządku.
„ szczotek i grzebieni do czesania.
„ cerat.
„ wanny oraz podłogi i półeczek z przyborami w łazience.
„ pieca żelaznego w łazience.
„ i wyparzanie wiaderek i innych naczyń, sprzątanie klozetu.
„ części ścian w kuchni, malowanych olejno.

Naprawa ścierek.
Odświeżanie mebli.
Opatrywanie okien na zimę.
Opatrywanie łóżek i ścian od pluskiew (w przewidywaniu, że się mogą zagnieździć.
Ostrzenie noży.
Porządek na pawlaczach z kuframi i t. d.
„ w szafach i szufladach kuchennych.
„ w kredensie (pod kierunkiem pani).
„ w śpiżarni.
„ w piwnicy i troska o zgromadzone zapasy (przebieranie kartofli, owoców).

Polewanie balij, by się nie rozeschły (szczególniej w lecie).

Pranie duże i przepieranie częściowe bielizny i sukien letnich.

Przechowanie futer, dywanów i wełnianych rzeczy przez lato (obawa moli).

Skrapianie i przesadzanie roślin.

Szorowanie drewnianych przyborów: stolnicy, wałków, łyżek i t. d.

Tępienie karaluchów i prusaków.

„ mrówek w śpiżarniach i pokojach.

Trzepanie dywanów.

„ materaców i pościeli z łóżek (i wietrzenie).

„ wietrzenie pościeli zapasowej.

Usuwanie kamienia (osadu) z imbryków do wody i herbaty.

Zbieranie kurzu z szaf i wysokich półek.

Zmiana bielizny pościelowej, stołowej i ręczników.

„ słomy w siennikach i pranie siennika przynajmniej raz na rok.

4. RADY PRAKTYCZNE PRZY SPRZĄTANIU I UTRZYMANIU PORZĄDKU.

M y c i e n o ż y. Myjąc noże, najlepiej zanurzyć tylko ostrza w garnczek z ciepłą wodą dla odmoczenia, a włożyć w wanienkę c a ł e tylko na krótką chwilę. Jeżeli całe noże trzymamy dłużej w wodzie, osłabiamy oprawę i noże łatwo wypadają z trzonków. Po umyciu czyścimy ostrza proszkiem specjalnym, dodając do niego trochę spirytusu, przez co noże więcej błyszczą. Do czyszczenia, a zarazem ostrzenia noży służy deseczka, obita skórką, na którą sypiemy proszek. W braku deseczki opieramy nóż ostrzem o płytę kuchenną i nacieramy korkiem, na który nabieramy proszku. Trzeba to robić ostrożnie, by noży nie łamać i nie nadwerężać oprawy. Czyszcząc w ten sposób, musimy ostrzyć noże oddzielnie na osełce. W handlu są przyrządy do ostrzenia noży. Po oczy-

szczeniu noże znów obmywamy i wycieramy, używając do wycierania starszych, podniszczonych ścierek.

Mycie i czyszczenie srebra stołowego oraz innych przedmiotów srebrnych i posrebrzanych. Srebrne i posrebrzane nakrycia: widelce, łyżki, łyżeczki myjemy codziennie po użyciu w *ciepłej* wodzie (dobrze dodawać trochę amonjaku) i płóczemy też w *ciepłej*. Srebro myte w zimnej wodzie traci połysk.

Mniej więcej co dwa tygodnie należy srebro stołowe oraz inne srebrne i posrebrzane przedmioty czyścić pomadką lub kredą ze spirytusem zapomocą miękkiej szczoteczki, potem opłókać w wodzie ciepłej z amonjakiem, w ciepłej wodzie czystej i wytrzeć miękką ściereczką, a na końcu skórką.

Srebro oksydowane. Srebro, które nie powinno mieć połysku, myjemy wodą z mydłem, płóczemy i wycieramy ściereczką, nie używając pomadki.

Mycie i czyszczenie widelców i noży stalowych i innych. Noże i widelce stalowe z jednej sztuki możemy wkładać całe do wody dla odmoczenia. Nakrycia z trzonkami rogowemi lub czarnemi nie lubią zetknięcia z gorącą wodą, należy więc wstawiać je w garnuszek, zanurzając tylko ostrza i ząbki, a trzonki obmywać prędko w letniej wodzie. Widelce i noże niższych gatunków można czyścić (ostrza i ząbki) piaskiem z sodą lub miałkim popiołem.

Mycie porcelany stołowej i naczyń kuchennych. Mycie porcelany i naczyń kuchennych zmywakami z gałganów, często brudnemi, jest niezdrowe i nieapetyczne. Do mycia porcelany należy używać specjalnej szczoteczki, do mycia garnków i rondli wewnątrz innej szczotki, dłuższej, na kijku, do szorowania garnków zewnątrz szczotki twardszej lub miększej, zależnie od gatunku naczyń. Większość pań nie lubi zmywaków i kupowałyby chętnie po-

trzebne szczotki, byle pracownice chciały ich używać i starannie się z niemi obchodzić.

Okopcone dna garnków wycierajmy najpierw staremi gazetami, potem szorujmy wodą z piaskiem zapomocą twardej szczotki. Zresztą dno od zewnątrz można wyszorować grubym zmywakiem.

Najlepszy sposób zmywania. Najlepszy i najkrótszy sposób i porządek zmywania naczyń jest następujący:

Przed wydaniem obiadu trzeba nastawić duży garnek wody do zmywania.

Pracownica wynosi porcelanę, szkło i sztućce z pokoju do kuchni na tacy. Tam je oczyszcza szczoteczką z resztek. Odpadki wrzuca do wiaderka, a naczynia sortuje, to jest ustawia oddzielnie każdy gatunek z prawej strony wanienki do zmywania, srebro oddzielnie. Sztućce przecieramy papierem i przetarte noże wkładamy ostrzami w garnuszek z ciepłą wodą.

Potem przygotowujemy wanienkę do zmywania, miskę do opłókiwania, dużą tacę do ociekania naczyń i drugą do ich ustawiania. Do wanienki nalewamy wody ciepłej z dodatkiem szarego mydła, do miski — letniej wody.

Myjemy najpierw szkło, biorąc każdą sztukę lewą ręką. Oczyszczamy szczoteczką, trzymaną w prawej ręce, opłókujemy w misce i odstawiamy lewą ręką na tacę do ocieknięcia. Ogólnie przyjęte jest u nas szklane naczynia opłókiwać, ale najpiękniej błyszczy szkło, myte w wodzie z szarem mydłem i wycierane bez opłókiwania. Do wanienki dolewamy gorącej wody i kładziemy w nią łyżki, widelce (z jednej sztuki) i łyżeczki do odmoczenia. Tymczasem wycieramy czystą, suchą ścierką szkło i ustawiamy na tacy, która musi stać tuż obok tacy do ociekania, aby nie robić kilku kroków z każdą wytartą szklanką. Kończąc wycierać szkło, zanurzamy w wanience na chwilę noże, wyjęte

z garnczka, potem dolewamy ciepłej wody do płókania, myjemy srebro, płóczemy i zaraz wycieramy, by nie leżało mokre, bo robi się matowe. Wyjąwszy srebro, wkładamy w wanienkę porcelanę, każdy gatunek oddzielnie, myjemy szczoteczką, płóczemy i ustawiamy do ociekniecia. Potem wycieramy starannie z obu stron i odnosimy wszystko do schowania.

S u s z a r k i. W wielu domach są druciane suszarki, które się ustawia zamiast tacy do ociekania, a na nich opłókaną porcelanę. Porcelany tej nie wycieramy, tylko polewamy na suszarce strumieniem gorącej wody, a w parę minut obeschnie i będzie błyszczała ładniej, niż wytarta. Możemy też nie polewać naczyń na suszarce, jeśli je płóczemy w gorącej wodzie.

Wkońcu szorujemy naczynia i przybory kuchenne.

Służące powinny się starać tak urządzić zmywanie (i inne roboty), by mogły przy nich siedzieć wygodnie, nie schylać się niepotrzebnie, ani nie podnosić za wysoko rąk.

Trzeba próbować różnych kombinacyj. Przeważnie w kuchniach paka do węgla stoi przy płycie kuchennej. Jeżeli stoi z lewej strony płyty, możemy ustawić brudne naczynia na płycie, która szczególniej w zimie prędko stygnie, na pace mieści się wanienka i miska. Z lewej strony paki stawiamy stół (można go bardzo łatwo przysunąć na tę chwilę), na nim dwie tace lub suszarkę i tacę do suchych naczyń.

Usiadłszy na krześle przed paką, lewą ręką sięgamy po brudne naczynie, zanurzamy w wanience, prawą je obmywamy, lewą opłókujemy i odstawiamy na suszarkę. Robota trwa znacznie krócej i mniej się przy niej męczymy, niż stojąc i drepcząc niepotrzebnie.

Pożądane jest bardzo myć porcelanę w wodzie z proszkiem mydlanym, łatwo rozpuszczalnym, lub z szarem mydłem. Sama woda, choćby z bielidłem, nie czyści tak dokładnie.

Radzimy pracownicom, by próbowały ułatwiać sobie każdą pracę, przez lepszy sposób ustawiania przyborów, unikanie niepotrzebnych ruchów i siedzenie przy robocie, zamiast stania, które męczy.

Mycie garnków aluminjowych. Naczynia aluminjowe najlepiej myć wodą z miałkim piaskiem, bo od sody i mydła czernieją. Dla nadania im połysku kupuje się specjalne zmywaki. Są też dobre mydełka do naczyń.

Mycie blaszanych naczyń. Blachy do pieczenia i blaszane naczynia szorujemy piaskiem z sodą.

Mycie niklowych naczyń. Niklowe naczynia myje się wewnątrz gorącą wodą z sodą, zewnątrz czyści się je pomadką.

Mycie żelaznych naczyń. Żelazne garnki i patelnie szorujemy szczotką, wodą z piaskiem zewnątrz. By zapobiec rdzewieniu, przecieramy od zewnątrz skórką słoniny, albo wycieramy po umyciu ściereczką, maczaną w gorącej wodzie i mocno wyżętą. Schną w tej chwili. Wewnątrz garnki czyścimy, jak inne emaljowane.

Mycie i czyszczenie miedzianych i mosiężnych naczyń. Miedziane i mosiężne naczynia (rondle miedziane do konfitur, moździerze) myje się wewnątrz wodą z mydłem, lub bielidłem i wysusza starannie. Zewnątrz czyści się je mąką z octem, lub gliną z octem i solą.

Mycie naczyń emaljowanych. Emaljowane naczynia myjemy w wodzie z mydłem lub bielidłem. Nie odskrobujemy resztek nożem i nie czyścimy naczyń piaskiem, bo to niszczy emalję. Gdy kawałek wypryśniętej emalji dostanie się z jedzeniem do żołądka, może wywołać ciężką chorobę. Nie stawia się nigdy pustych naczyń emaljowanych na ogniu.

Szorowanie drewnianych naczyń. Drewniane naczynia i przybory szoruje się wodą z piaskiem. Od mydła i sody żółkną i ciemnieją.

W każdy garnek po wyjęciu potrawy nalewa się zaraz wody, żeby resztki odmiękły.

Usuwanie osadu z herbaty. Osad z herbaty na filiżankach schodzi łatwo po natarciu solą kuchenną.

Usuwanie kamienia z imbryków do wody i esencji. Imbryk napełniamy obierkami z kartofli, zalewamy wodą i gotujemy. Osad tak kruszeje, że bardzo łatwo daje się kawałkami całemi usuwać. Przy bardzo grubym kamieniu trzeba dwa razy nakładać świeże obierki i gotować.

Czyszczenie płyty kuchennej. Płytę kuchenną wyciera się z tłustych plam staremi gazetami, potem szoruje się popiołem z octem.

Sposób II. Zmyć wilgotną ścierką, natrzeć tłuszczem (kilka kropel oliwy lub roślinnego masła roztopionego), potem tłuszcz zetrzeć i czyścić grafitem z octem. Oprawę żelazną szorować wodą z piaskiem i mydłem i wycierać do sucha.

Czyszczenie kuchenki gazowej. Płytkę wycieramy gazetami i szorujemy popiołem. Do czyszczenia palników służą szczoteczki druciane.

Czyszczenie zlewu. Zlew w kuchni zmywamy wodą z mydłem i bielidłem, albo naftą.

Czyszczenie wanien. Wanny z blachy cynkowej szorujemy wodą z mydłem i piaskiem. Wanny miedziane czyścimy z zewnątrz pomadką lub mąką, rozrobioną w occie, lecz to kłopotliwsze, bo należy mąkę parę razy spłókiwać i wycierać.

Wanny emaljowane myje się wodą z mydłem i bielidłem, lub wodą z amonjakiem. Jeżeli bardzo zabrudzone, używamy nafty, lub kwasu solnego, z *którym się trzeba ostrożnie obchodzić, aby nie poparzyć rąk żrącym płynem.*

C z y s z c z e n i e p i e c a w ł a z i e n c e. Piec żelazny, wytarty z kurzu, nacieramy grafitem, rozprowadzonym w occie, a potem suchą ściereczką.

C z y s z c z e n i e k r a n ó w. Krany metalowe czyścimy kredą lub pomadką.

M y c i e w i a d e r e k, n a c z y ń n o c n y c h i m i s k i w k l o z e c i e. Wiaderka, naczynia nocne i miski w klozecie należy wyparzać i szorować specjalną okrągłą szczotką, wodą z bielidłem i popiołem. Bardzo zapuszczone szorujemy wodą z rozgotowanym chlorkiem, albo kwasem solnym.

M y c i e o k i e n i d r z w i. Ramy okienne, deski (parapety) i drzwi, olejno malowane myje się najlepiej ciepłą wodą z amonjakiem (ćwierć szklanki na średniej wielkości miednicę) bez mydła i sody. Od mydła farba żółknie.

C z y s z c z e n i e k l a m e k. Klamki mosiężne czyścimy pomadką i wycieramy suchą flanelą. Zaraz po oczyszczeniu wkładamy zpowrotem w zamek wyjęty klucz od drzwi, aby go nie zarzucić.

M y c i e s z y b, l u s t e r i b l a t ó w s z k l a n y c h. Szyby okienne, blaty szklane i lustra myje się najwygodniej czystą, chłodną wodą z dodatkiem spirytusu (można denaturowanego). Kulę, zwiniętą ze szmatki, macza się w wodzie, wyciska i skrapia spirytusem z butelki. Uważajmy na dokładne wymycie w kątach przy oprawie. Potem wycieramy czystą ścierką do sucha. Źle się myją szyby w chwili, gdy na nie pada słońce.

Jeżeli w domu jest komplet szczotek do mycia okien, pani najlepiej objaśni, jak się z niemi obchodzić. Mycie okien szczotką jest znacznie wygodniejsze, a przedewszystkiem bezpieczniejsze.

O s t r o ż n o ś ć p r z y m y c i u o k i e n. Pracownice myjąc okna, powinny zachowywać się bardzo ostrożnie, nie wychylać się i nigdy n i e s t a w a ć n a b l a s z e z e w n ą t r z o k n a.

Nie należy stawać na otwartem oknie bez specjalnego przyrządu, zabezpieczającego od wypadnięcia, to jest pasa ochronnego.

M y c i e s z k ł a p r z y o b r a z a c h i f o t o g r a f j a c h. Starannie wytarty z kurzu obraz układamy równo na stole kuchennym (nie politurowanym) szkłem do góry i wycieramy wodą ze spirytusem n i e z a m o c n o, aby szkło nie pękło i nie wyszło z oprawy.

Z m y w a n i e ś l a d ó w p o m u c h a c h n a r a m a c h z ł o c o n y c h i innych przedmiotach. Ślady po muchach zmywają się dobrze wodą ze spirytusem, sokiem z cebuli lub octem.

M y c i e p i e c ó w k a f l o w y c h. Piece kaflowe najlepiej myć wodą z amonjakiem, zaczynając od góry pieca, spłókiwać czystą wodą i wycierać do suchości. Drzwiczki z mosiężnej blachy myjemy i czyścimy pomadką, żelazne czyścimy jak płytę kuchenną. Do czyszczenia kaloryferów są specjalne szczotki.

C z y s z c z e n i e m a r m u r ó w. Plamy na blatach marmurowych schodzą przy wycieraniu gałgankiem flanelowym, maczanym w nafcie. Potem cały blat zmywamy prędko wodą z mydłem, opłókujemy i wycieramy suchą, miękką flanelą, aby nabrał połysku. Ciemne marmury dobrze jest wycierać dla połysku ściereczką z odrobiną oliwy. W białych marmurach otrzymujemy połysk, nacierając woskiem z terpentyną.

Uważajmy, by na marmurze nie stały długo rozlane kwasy, bo to bardzo niszczy blaty.

M y c i e c e r a t y. Ceraty myjemy wodą z amonjakiem, lub wywarem z wiórków panamskich. Bardzo zaplamione wycieramy gałgankiem zwilżonym w terpentynie lub nafcie. Wodą z mydłem myją się brzydko.

M y c i e w a z o n ó w, k a r a f e k i b u t e l e k. Wysokie wazony, karafki i butelki myjemy wewnątrz

wodą z drobno pokrajanemi obierkami z kartofli, albo skorupkami od jaj, albo wreszcie drobno pociętym papierem z gazet. Mycie ułatwia użycie długiej szczoteczki na cienkiem drucie. Woda może być ciepła, lecz nie gorąca, o czem pracownice zapominają czasem.

Mycie wazonów porcelanowych z kruchemi ozdobami nazewnątrz. Wazony porcelanowe z kruchemi ozdobami, jak kwiaty i liście, które łatwo uszkodzić, wstawiamy w wanienkę z ciepłą wodą z bielidłem i polewamy tą wodą z góry garnuszkiem. Brud i kurz schodzą doskonale. Potem wstawiamy wazony w czystą wodę ciepłą, opłókujemy nią garnuszkiem, wyjmujemy z wody i ustawiamy na kuchennym stole, aby wyschły bez wycierania.

Mycie kloszów porcelanowych nych od lamp. Klosze porcelanowe i szklane od lamp myjemy wodą ciepłą z mydłem i bielidłem zapomocą szczoteczki, opłókujemy w czystej wodzie i wycieramy suchą ścierką.

Mycie podstawek od doniczek. Podstawki od doniczek myjemy ciepłą wodą z bielidłem. Jeśli wskutek zaniedbania pokryły się brudnym, mocno przylegającym osadem, trzeba dodać do wody amonjaku.

Czyszczenie podstaw metalowych od lamp i świeczników. Metalowe podstawy i oprawy od lamp błyszczące czyścimy pomadką, ale bywają takie, które nie powinny mieć połysku, wtedy wycieramy je suchą ściereczką miękką lub skórką bez pomadki.

Kandelabry oczyszczamy starannie z kurzu pendzelkiem, z uwagą, by ich nie powyginać i pytamy pani, czy każe je tylko wycierać flanelą suchą, czy też czyścić pomadką. Nie pytając

o to, pracownica może mimowoli zrobić dużą szkodę.

Jak obchodzić się z meblami pokojowemi. Niedoświadczone pracownice nie umieją się obchodzić z meblami pokojowemi. Często stawiają na nich szklanki z wodą, z gorącą herbatą, flaszeczki z lekarstwami, doniczki bez podstawek, a nawet rondelki z jedzeniem. Tego robić nie wolno, bo na meblach pozostają plamy, trudne do oczyszczenia. Ścierając kurz, dziewczęta początkujące umieją użyć do takich mebli mokrej ścierki. Nie rozumieją, że meble pokojowe — to nie stół kuchenny.

Kurz z mebli pokojowych ściera się zawsze suchą ściereczką. Płyny, wylane przypadkiem, ścieramy natychmiast. Pod doniczkę stawiamy na stole podstawkę porcelanową (nie glinianą, która wodę przepuszcza), a pod nią podkładamy serwetkę, albo lepiej podkładkę ceratową, przykrytą serwetką.

Odświeżanie mebli politurowanych. Meble politurowane (błyszczące) poplamione i zniszczone od much zmywamy ściereczką miękką z ciepłą wodą z mydłem i wycieramy na sucho. Potem maczamy kawałek sukna w oliwie ze spirytusem i wycieramy nią mocno, docierając wkońcu miękką, suchą, wełnianą szmatką, by meble odzyskały stracony połysk.

Odświeżanie mebli dębowych i innych niebłyszczących. Takie meble zmywamy prędko ciepłą wodą z mydłem i wycieramy. Po wysuszeniu czyścimy je woskiem z piwem (łyżka roztopionego wosku na szklankę piwa) albo zaprawą do posadzki, zapomocą kawałka sukna. Należy trzeć długo, żeby meble odświeżyły się ładnie.

Tępienie much. Muchy tępić najlepiej płynem „Flit", który się rozpyla w pokoju rozpylaczem.

Tępienie robactwa. Karaluchy tępimy boraksem, mieszanym z cukrem i mąką. Proszek ten

sypiemy naokoło pokoju pod ścianami i zostawiamy niezmieciony kilka dni, a karaluchy się wyniosą.

Prusaki dobrze tępią proszki, jak maok, grom oraz płyn „Flit".

T ę p i e n i e p l u s k i e w. Szczególną uwagę pracownice powinny zwracać na pluskwy. Często się zdarza, że pluskwy rozchodzą się po całem mieszkaniu z pokoiku służącej, lub z kuchni, bo dziewczęta twierdzą, że na pewno u nich ich niema i łóżka swego starannie nie oglądają. Nie trzeba wierzyć, że w żelaznych łóżkach pluskwy się nie gnieżdżą. Przeciwnie: są wypadki częste, że pluskwy rozmnażają się w szparach żelaznych łóżek, a nawet włażą w środek żelaznych prętów, podtrzymujących sienniki Żelazne łóżka należy wyparzać, a potem szprycować flit, lub inny płyn od pluskiew we wszystkie szpary i spojenia. W drewnianych łóżkach szprycujemy flit we wszystkie szpary drzewa, w materace, tam wszędzie, gdzie drelich przybity do ramy i w miejsca, gdzie przybite uszy do podnoszenia. Trzeba też bardzo starannie opatrywać ściany, a nawet meble blisko łóżek. Choć niema pluskiew, co kilka tygodni dobrze popryskać pod obrazami lub dywanami ścianę flitem, jeśli zaś już są, trzeba przez dłuższy czas tępić je cierpliwie co tydzień lub częściej. Uważajmy, czy tapeta u góry pod sufitem albo pod oknami nie odstaje, tam bowiem często uciekają pluskwy, tępione na dole. Pluskwy— to wielka plaga, a i wstyd dla porządnego domu.

T ę p i e n i e m r ó w e k w ś p i ż a r n i. Na niektóre gatunki mrówek pomaga wysypanie przestrzeni między słoikami popiołem.

Niemieckie przepisy podają inny sposób: rozstawia się w śpiżarni talerze z cukrem zmieszanym z siarką w proszku.

M y c i e r ó ż n y c h s z c z o t e k i p r z y b o r ó w d o s p r z ą t a n i a. Wszystkie szczotki do sprzątania, czyszczenia i czesania muszą być co jakiś czas

myte w następujący sposób. Na głęboką, dużą miednicę lub małą balijkę nabieramy ciepłej wody i dodajemy na miednicę kilka łyżek, na balijkę więcej amonjaku. W tej wodzie zanurzamy oczyszczone wprzód szczotki aż po drewnianą oprawę (wody nie powinno być za wiele). W tej wodzie pozostawiamy szczotki kwadrans, poruszając je co parę minut. Woda wkrótce zrobi się czarna. Wtedy ją wylewamy, a nalewamy czystej, też ciepłej i parę razy płóczemy szczotki. Potem wyciskamy włosie ręką z wody i kładziemy szczotki na ciepłej płycie, lub stawiamy je w ciepłem miejscu dla wysuszenia. W ten sposób myjemy też grzebienie. Szczotki bawełniane pierzemy w wodzie z mydłem. Te, których nie można maczać w wodzie (impregnowane), pierzemy w benzynie. Susząc szczotki, trzeba je z początku kłaść włosiem na dół, by woda nie wsiąkała w oprawkę, potem dosuszać włosiem do góry.

Pióra na kiju klejone wytrzepujemy starannie. Ścierki do mycia podłogi należy po użyciu spierać, wyżymać i rozwieszać, choćby na wiaderku, jeśli niema innego miejsca.

Sukna i gałganki wełniane, używane do czyszczenia, muszą być od czasu do czasu uprane starannie i wysuszone. wtedy służą długo.

Nikt nie może zrobić porządku brudnemi przyborami, które roznoszą kurz i choroby. Rozumieją to doświadczone pracownice, ale wiele młodych lub leniwych dziewczyn słucha ze zdziwieniem, że trzeba myć szczotki, lub prać sukna i myślą, że to wielkie dziwactwo pani.

Szczotki do zamiatania powinny albo stać włosiem do góry, albo wisieć na drucianych kółkach na wieszaku, nie dotykając podłogi. Inne szczotki i przybory najlepiej także wieszać na właściwych miejscach.

O p a t r y w a n i e   o k i e n   n a   z i m ę. W końcu października okna powinny być opatrzone na zimę. Przedtem należy je umyć.

Kupujemy wałki z waty i gumę arabską w płynie. Okno od strony pokoju otwieramy i smarujemy pendzelkiem maczanym w gumie naokoło w tych miejscach, które przystają przy zamykaniu do drugiej połowy, lub do ramy. Przyklejamy na gumę wałek, dociskając go szczelnie palcami i zostawiamy okno otwarte do wyschnięcia. Gdy guma wyschła i wata trzyma się mocno, możemy okno zamknąć, bo później przy otworzeniu wałek się już nie oderwie. W braku gumy arabskiej możemy watę przyklejać szarem mydłem. Jeżeli okno ma szpary duże, to można w nie po zamknięciu napchać więcej waty, ale wtedy już otwierać się nie da. Okna, nie przeznaczone do otwierania w zimie, można, opatrzywszy watą, obklejać jeszcze na linji zamknięcia równym paskiem grubego, czystego papieru. Ale w każdym pokoju musi być jedno okno, które się codzień przez całą zimę otwiera.

Przy nieszczelnych oknach dobrze jest wkładać między wewnętrzne a zewnętrzne sienniczki dopasowane, które się co rok odświeża, obszywając kolorową bibułką karbowaną.

ROZDZIAŁ IX.

Praca w kuchni (gotowanie).

1. CZYNNOŚCI, PRZYBORY, NARZĘDZIA.

Nie podajemy tu przepisów na potrawy. Pracownice domowe znajdą je w książkach kucharskich wraz ze wskazówkami, jak poznać, czy produkt kupowany w sklepie lub na targu jest dobry i świeży.

Przytem każda pani ma swój gust i żądania co do smaku i przyrządzania potraw u niej w domu i daje swej służącej objaśnienia.

Ale trudno ciągle pytać, szczególniej o rzeczy bardzo zwyczajne, a początkującym pracownicom nieznane; dla takich właśnie podajemy zasadnicze uwagi, które im pracę w kuchni ułatwią.

Zajęcia, wykonywane w kuchni, rozpadają się na dwa działy: 1) przygotowywanie i gotowanie potraw i 2) czyszczenie naczyń kuchennych i stołowych. Rozpatrzymy tu tylko dział pierwszy, gdyż o zmywaniu i czyszczeniu mówiliśmy w rozdziale VIII-ym.

Aby przygotować potrawy, produkty oczyszczamy, myjemy (drób, ryby, zwierzynę), obieramy, skrobiemy (owoce, jarzyny), krajemy, lub siekamy (mięso), ucieramy (jaja), mieszamy z różnemi dodatkami, wreszcie układamy w rondle, garnki, blachy i zaczynamy właściwe gotowanie.

R o z m i e s z c z e n i e p r z y b o r ó w. Do tych czynności potrzebujemy odpowiedniego wygodnego miejsca, a więc stołu, oraz odpowiednich przyborów, narzędzi i naczyń, jak: deski drewniane lub porcelanowe, stolnica, miski, donice, noże, tarki, maszynki do siekania i przecierania, sita, trzepaczki, łyżki kuchenne i noże, wałki, wreszcie rondle, garnki, formy i blaszki. Wszystkie te przybory powinny być umieszczone jak najbliżej stołu, na którym potrawy przygotowujemy.

Naczynia, w których potrawy przyrządzamy: rondelki i garnki, ustawiamy na półkach, wiszących nad stołem, stopniowo od największych do najmniejszych. Każdy ma właściwe miejsce, abyśmy zawsze bez szukania trafić do niego mogli.

Na półce stoi także waga.

Dolną półkę opatrujemy w haczyki, na których wiszą małe garnuszki, miary (litr, $^1/_2$ litra i $^1/_4$ litra), deska do mięsa, deseczka porcelanowa, trzepaczki, tarki, przecieracze i sitka, oraz solniczka zamykana z solą.

Noże kuchenne, widelce, szpikulec, łyżki kuchenne, łyżeczki do wydrążania umieszczamy w szufladzie stołu, albo, jeśli mamy kredens kuchenny tuż obok— to w kredensie na właściwych miejscach.

Wałki do wałkowania i rozcierania, tłuczki do mięsa mają też miejsce w kredensie kuchennym, lub na podstawce drewnianej, przytwierdzonej do ściany.

Stolnica ma miejsce dla niej obmyślone w nowych kuchennych kredensach. Ponieważ jednak dotąd w niewielu domach są takie kredensy, zwykle wieszamy stolnicę na ścianie wpobliżu stołu. Dobrze jest zrobić na nią pokrowiec z surówki dla ochrony od much i kurzu.

Stolnice i deski nigdy nie powinny stać na podłodze, oparte o ścianę.

Miski i donice ustawiamy na dolnym blacie stołu.

Maszynki do siekania i tarcia, moździerze chowamy do kredensu kuchennego lub do szafki na rzadziej używane przyrządy i naczynia, gdzie umieszczamy też blachy, formy, tortownice i t. d.

Przyrządy potrzebne w czasie samego gotowania wieszamy nad ogniskiem, zahaczając o występ przy tylnej jego ścianie u góry. Łyżki wazowe, czerpaki i łyżki durszlakowe mają odpowiednie haczykowate zakończenia do wieszania.

W niektórych nowoczesnych kuchniach z jednej strony ogniska stoi stół do przygotowywania potraw, a z drugiej stół do wykończania ich i układania na półmiski. Wtedy nad drugim stołem wisi deska do krajania pieczystego, przecieracze i sitka do ostatecznego przecierania i cedzenia, maszynka do przecierania kartofli i takie rondelki, w których się podaje na stół potrawy (flaki, bigos, potrawka, jajecznica, gulasz i t. d.).

Nóż i widelec kuchenny, nożyce do przekrawania pieczystego (drobiu), nożyczki, korkociąg, nóż do otwierania konserw powinny się też znaleźć w szufladzie tego stołu.

Ale często bywa w kuchni tylko jeden stół, przeznaczony do całkowitego przyrządzania, to jest do przygotowywania i wykończania potraw, bo jeżeli kuchnia posiada tylko dwa stoły, drugi służy, jako miejsce do sortowania i zmywania brudnych naczyń.

W takim razie wszystkie rondle, garnki i przyrządy, często używane do przygotowywania i do wykoń-

czania potraw, musimy porozstawiać i porozwieszać wpobliżu stołu, przy którym pracujemy.

Brudne naczynia i przyrządy usuwamy zaraz po każdej skończonej czynności na stół do zmywania, odpadki zsypujemy do wiaderka a resztki produktów i potraw chowamy do spiżarni, lodowni lub kredensu. Kładziemy wielki nacisk na to, by wszystkie narzędzia były rozmieszczone na właściwych miejscach wpobliżu stołu pracy, gdyż to pozwala kucharce unikać ciągłego dreptania i biegania po kuchni, które męczy niepotrzebnie i przedłuża robotę.

W y g o d n a   p o z y c j a. Wszystkie roboty, a więc i kuchenna, idą prędzej i łatwiej, jeśli pracować jest nam wygodnie. Większość kucharek przyzwyczaiła się stać przy robocie, tymczasem bardzo wiele zajęć można i należy wykonywać s i e d z ą c. Skrobanie kartofli, czyszczenie i krajanie jarzyn, bicie piany, śmietany, rozcieranie żółtek — są to prace, przy których niektóre służące siedzą. Żadnej z nich jednak nie przyjdzie do głowy, że można siedzieć, żyłując i zbijając mięso i zagniatając ciasto. A przecież i to można robić siedząc, zależy to tylko od wysokości stołu.

W y s o k o ś ć   s t o ł u. Zczasem pewno wejdą wszędzie w użycie stołki kuchenne wykręcane, które można podnosić i opuszczać. Wtedy służąca będzie siedziała raz wyżej, raz niżej, a tem samem wysokość stołu dopasuje do swoich potrzeb. Np., gniotąc ciasto, usiądzie wyżej, by je gnieść z góry wyprostowanemi rękami, z odpowiednią siłą; wyżej siedząc, będzie zbijała kotlety, a niżej usiądzie do rozcierania żółtek lub krajania klusek, do czego teraz stojąc musi się ciągle pochylać.

Zawsze stać przy robocie — to złe przyzwyczajenie, które męczy, szkodzi zdrowiu i robotę utrudnia.

Ś w i a t ł o. Uważajmy też, aby światło padało dobrze na wykonywaną robotę. Najlepiej, gdy pada z bo-

ku z lewej strony. Służące nie liczą się z tem, pracują nieraz tyłem do światła dziennego, lub wieczorem sobą zasłaniają światło lampy, umieszczonej w górze. Psują tem oczy, a często nie dostrzegają muchy, lub włosa, który wpadł w przygotowywane jedzenie.

* *

Produkty, odpowiednio przygotowane, gotujemy, dusimy, smażymy, lub pieczemy.

Gotowanie. Gotować znaczy zmiękczyć jakiś produkt i zrobić go zdatnym do jedzenia, przez mocne ogrzewanie w naczyniu, napełnionem płynem, najczęściej wodą.

Uważamy przytem, by produkt nie gotował się zbyt gwałtownie, nie kipiał i nie parował zanadto. Gotujemy pod pokrywami i pilnujemy, by ogień nie był zbyt mocny, ani zbyt słaby i aby się potrawa nie rozgotowała, czyli nie rozmiękczyła zanadto, co ją robi niesmaczną.

Duszenie. Dusić znaczy gotować pod pokrywą w bardzo małej ilości płynu, z dodatkiem jakiegoś tłuszczu, aż do zmiękczenia produktu. Płynu jest tylko trochę na dnie garnka i produkt mięknie pod wpływem pary, która się z niego wytwarza.

Aby para nie ulatniała się w powietrze, trzeba bardzo szczelnie przykryć garnczek pokrywą i nie trzymać go na bardzo mocnym ogniu, więc zasuwać fajerki, lub przykręcać gaz po zagotowaniu. Od czasu do czasu podnosimy pokrywę i dolewamy płynu, jeżeli się zanadto wygotował, aby potrawa się nie przypaliła. Produkt w jednym kawałku, np. pieczeń, przekładamy widelcem na drugą stronę, by każda zkolei nasiąkała płynem. Inaczej może wyschnąć i będzie mniej smaczny.

Dusić możemy nietylko na płycie, ale także w piecyku, gdzie potrawa ma równe ciepło ze wszystkich stron.

S m a ż e n i e. Smażymy, kładąc produkt (mięso, ciasto, ryby, kartofle i t. d.) na rozgrzany tłuszcz, którego czasem trzeba mniej (mięso, ryba, naleśniki), czasem więcej (pączki, faworki).

Smażąc uważamy, by tłuszczu nie było za mało, gdyż wtedy potrawa się przypali i zepsuje. Pilnujemy też, by tłuszcz był rozgrzany tak, jak tego jaka potrawa wymaga, biały lub zrumieniony. Tego uczą przepisy kucharskie.

Ogień należy przy smażeniu miarkować: zbyt mocny ogień przypali potrawę, przy zbyt słabym nie nabierze ona odpowiedniego koloru i nie będzie smaczna.

Często najpierw produkty obsmażamy, to jest obrumieniamy, a potem dusimy lub pieczemy.

P i e c z e n i e. Gdy chcemy upiec mięso, układamy je po oczyszczeniu, wyżyłowaniu, zbiciu i posoleniu na blachę, obłożone kawałkami masła lub słoniny, i wstawiamy do g o r ą c e g o pieca, by na pieczystem zrobiła się wkrótce skórka, która nie wypuści z niego smacznych soków. Co jakieś 5 minut trzeba piec otwierać i polewać pieczeń roztopionym tłuszczem, który się gromadzi na blaszce.

P i e c z e n i e c i a s t a. Ciasto, odpowiednio przygotowane, wstawiamy do pieca na blachach, lub formach, wysmarowanych tłuszczem. Piec do ciasta nie powinien być ani zbyt gorący, ani zbyt chłodny; jedno i drugie szkodzi. Przepisy kucharskie zaznaczają, czy piec ma być bardzo, czy średnio gorący, ale trzeba wprawy, by się na tem poznać.

Dla początkujących kucharek dobra jest taka próba: na trzon pieca wsypujemy troszkę mąki: jeżeli mąka się przypali, piec jest zbyt gorący i trzeba go na chwilę otworzyć dla ostudzenia.

Przy pieczeniu posługujemy się umiejętnie szybrem: jeśli obawiamy się, by piec się zbytnio nie rozgrzał, zasuwamy szyber i przymykamy drzwiczki od paleniska.

Aby ciasto nie przypalało się od góry, zasłaniamy je po zrumienieniu czystym papierem, nasmarowanym tłuszczem. Aby nie przypaliło się od dołu, dobrze jest trzon posypać warstwą piasku.

Teraz są doskonałe przyrządy do pieczenia, nie koniecznie w piecu, ale na gazie, lub na różnych maszynkach.

2. ZNACZENIE NIEKTÓRYCH WYRAŻEŃ.

Ażeby rozsądnie posługiwać się przepisami, trzeba rozumieć znaczenie różnych wyrażeń, tam często używanych. Objaśnienia tych wyrażeń są w dobrych książkach kucharskich („Kuchnia polska" Gałeckiej, „Uniwersalna książka kucharska" Monatowej). Ale dla ułatwienia pracy początkującym pracownicom najważniejsze podamy i tutaj.

Z a p r a w i a n i e. Zaprawić zupę lub sos znaczy dolać do niego „zaprawkę", zrobioną z rozpuszczonego w rondelku masła, do którego sypiemy w odpowiedniej ilości mąkę pszenną (łyżka mąki na łyżkę masła), zasmażamy na biało lub na rumiano, rozcieramy (zdjąwszy z ognia), dolewamy troszkę zupy lub sosu i znów mieszamy na ogniu, dolewając w razie potrzeby płynu, by była gęsta, jak śmietana.

Po wlaniu zaprawki mącznej należy jeszcze zupę lub sos zagotować. Zaprawiać można także śmietaną. Wtedy śmietanę rozbijamy z mąką, wlewamy do zupy i zagotowujemy. Najlepiej jednak zaprawiać zupy śmietaną bez mąki, wtedy, wlawszy śmietanę, zupy już nie gotujemy.

Aby zaprawić żółtkami, rozbijamy je z odrobiną wody, mleka lub śmietanki, wlewamy w zupę i trzymamy chwilę na ogniu, ciągle m i e s z a j ą c, by zupa zgęstniała trochę, lecz nie zagotowała się.

B l a n s z e r o w a n i e. Blanszerować to znaczy włożyć produkt w gotującą wodę, zagotować prędko,

odlać tę wodę, zalać inną gotującą wodą i gotować dalej.

K l a r o w a n i e. Klarować (galaretę) znaczy płyn wygotowany z mięsa wystudzić, na 1 litr wziąć 1 białko rozbite z zimną wodą, wlać w rosół, postawić na kuchni i rozgrzewać, mieszając, aż białko zacznie się ścinać. Potem przykryć, odstawić na chwilkę i cedzić przez płótno. Po ustaniu wlać w formę, a płyn będzie czysty, czyli klarowny.

T r a n s z e r o w a n i e. Transzerować znaczy krajać, rozbierać na części drób lub zwierzynę.

L u z o w a n i e. Luzować z kości: odcinać ostrym, wąskim nożem mięso od kości, żeby je móc wyjąć, nie poszarpawszy mięsa.

P a n i e r o w a n i e. Panierować: obsypać bułką tartą lub mąką kotlety posmarowane wprzód jajkiem rozbitem z wodą.

W y g o t o w a n i e. Wygotować lub, jak mówią kucharki, „wysadzić", doprowadzić do potrzebnej gęstości zupę, sos lub syrop, mieszając na wolnym, t. j. nie mocnym ogniu.

O d t ł u s z c z e n i e. Odtłuścić rosół: zebrać tłuszcz, pływający po nim.

Ż y ł o w a n i e. Żyłować, znaczy ostrym nożem pooddzielać i pousuwać żyły i błony z mięsa.

O p a l e n i e. Opala się resztki pierza i włosy z drobiu nad gazem lub węglami, albo spirytusem.

G a r n i r o w a n i e. Garniruje się potrawę, przystrajając ją jarzynkami, sałatką, jajkami, grzaneczkami i t. p.

P r z e f a s o w a n i e. Przefasować: przetrzeć przez sito lub przecieracz (durszlak).

F i l e t. Jest to najlepszy kawałek z drobiu, ryby lub innego zwierzęcia.

3. CZAS POTRZEBNY NA GOTOWANIE POTRAW.

Bardzo ważną rzeczą dla kucharki jest wiedzieć, jak długiego czasu potrawa potrzebuje do ugotowania lub upieczenia, gdyż od tego zależy chwila zaczęcia przygotowań do obiadu i rozpalenia ognia.

J a r z y n y świeże gotują się krótko, a im młodsze, tem krócej.

Starsze jarzyny, których gatunku nie jesteśmy pewni, należy nastawić na godzinę do 1½ godziny przed obiadem, a ugotowane i doprawione odstawić na bok na płycie, bo lepiej, żeby poczekały chwilę na wydanie, niż, żeby państwo czekali na obiad.

Suche jarzyny, jak groch i fasola, gotują się dłużej, niż świeże, czasem nawet 1½ godziny, zależnie od gatunku. Ugotują się prędzej, jeśli je namoczymy na kilka godzin, by napęczniały a do gotowania dodamy do wody trochę sody (nie więcej jak łyżeczkę na 1 kg).

Dawniej na gotowanie jarzyn nie zwracano dostatecznej uwagi. Teraz wiemy, że zbyt długo gotowana jarzyna nie daje takiego posiłku, jak gotowana krócej, dlatego nie należy nigdy jarzyn rozgotowywać zbytnio.

Podług nowych zasad, brukiew gotuje się około 20—25 minut od zagotowania.

Buraki młode 25 m., starsze do 45 m.

Bulwy 30 m.

Cebula 20 m.

Fasolka szparagowa młoda 20—30 m.

Fasolka łuskana młoda 30 m., starsza namoczona 45—1 godz. (w garnku do gotowania na parze prędzej niż w zwykłym).

Grzyby świeże 25—30 m.

Groszek zielony świeży 20—25 m. (nie przykrywać).

Groszek zielony suszony 30 m. (należy go przedtem namoczyć).

Groch polny suchy 45 m.—1 godz. (należy go namoczyć na całą noc).

Kalarepka 20—25 m.
Kapusta 20—30 m.
Kapusta włoska 20—25 m.
Kapusta brukselska 15 m. (nie przykrywać, aby była zielona).
Kukurydza 25—30 m.
Kalafjory 20—25 m., starsze dłużej, czasem do 45 m.
Kartofle młode 15 m., starsze 20—25 m.
Marchew młoda 15 m., starsza 20—25 m.
Pomidory 20—25 m.
Szpinak 12—15 m. (nie przykrywać w czasie gotowania).
Szparagi 20—25 m.

W polskiej kuchni jest zwyczaj blanszerowania przed gotowaniem kapusty, kalafjorów i szparagów. Ale posilniejsze są te jarzyny gotowane w jednej wodzie (bez odlewania pierwszej). Kucharki mylą się, twierdząc, że kapusta, nie sparzona przed gotowaniem, jest gorzka.

R y b y gotują się krótko. Łososie i dorsze wymagają zagotowania jednorazowego. Potem odstawia się je i w gorącej wodzie dochodzą. Sandacze, szczupaki, karpie wymagają, zależnie od wielkości, 15 minut do ½ godziny, wielkie ryby, ważące po 5—10 kg, nawet dłużej, ale gotujmy je zawsze na wolnym ogniu.

Najdłużej gotuje się m i ę s o, to też czas rozpalenia ognia uzależniamy od potrawy mięsnej, jaką mamy przyrządzić. Mniejszy kawałek gotuje się w krótszym czasie, większy — w dłuższym. Mięso z młodych zwierząt gotuje się krócej, ze starszych — dłużej.

Wołowina na sztukę mięsa i pekeflejsz gotuje się, zależnie od wielkości kawałka i gatunku 3—5 godzin.
Cielęcina 1—1½ g.
Baranina i wieprzowina 2—2½ g.
Stara kura 3—4 g.
Kurczęta ½—1 g.

Ozór świeży i marynowany 4—5 g.
Szynka wędzona (zależnie od wielkości i gatunku) 3—5 g.
Flaki (zanim zmiękną, przed dodaniem włoszczyzny) 4—5 g.
Pieczone mięsa wymagają:
Rostbef w małym kawałku (różowy) $^{1}/_{2}$ g.
Cielęcina, zależnie od wielkości $1^{1}/_{2}$—3 g.
Pulardy, kaczki 1—$1^{1}/_{2}$ g.
Kurczę, kuropatwa $^{1}/_{2}$—1 g.
Indyk 2—3 g.
Pieczeń barania $1^{1}/_{2}$—2 g.
Pieczeń wołowa (pieczona) $1^{1}/_{2}$—2 g.
Schab $1^{1}/_{2}$—2 g.
Zając $1^{1}/_{4}$—$1^{3}/_{4}$ g.
Pieczeń wołowa duszona 3—4 g.

4. ZAKUPY.

Smacznie gotować można tylko z dobrych i dobrze przechowanych produktów.

W miastach pracownice często chodzą same na targ lub do sklepów po zakupy. Jeżeli się nie znają na produktach, kupują je w złym gatunku lub nieświeże, za co panie słusznie się gniewają. Zdarza się też, że nie umieją się wyliczyć z otrzymanych pieniędzy.

Panie często piszą w przeddzień dyspozycję obiadu i wszystko, co do niego kupić należy, na karteczce. Pracownica karteczkę powinna zawsze zabierać ze sobą, aby nic nie zapomnieć. Kupując, musi uważać, co jej w sklepie dają, pilnować wagi i miary i starać się sprawdzić rachunek, bo najuczciwszy kupiec w pośpiechu może się omylić. Przy nazwie każdego przedmiotu należy na karteczce zanotować ołówkiem, ile kosztował. Wtedy łatwo będzie zrobić rachunek. Starajmy się też kupować wszystko możliwie najtaniej i tak gospodarować pieniędzmi, jak własnemi. Powin-

nyśmy też kupować w tych sklepach, które pani poleca.

J a k p o z n a w a ć d o b r e p r o d u k t y. W dobrych książkach kucharskich, jak „Kuchnia polska“ Gałeckiej i „Uniwersalna książka kucharska“ Monatowej, są zebrane różne praktyczne rady, jak poznawać dobre produkty i jak je przechowywać. Najważniejsze z tych rad powtórzymy i tutaj.

M i ę s o. Mięso wołowe dobre jest delikatne, ścisłe w dotknięciu, jasno-czerwone, ma łój biały.

Aby je w lecie przechować parę dni bez lodu, należy je owinąć w tłusty papier i okryć pokrzywami, albo owinąć ściereczką, zmaczaną w occie, ale wtedy nie można go użyć na rosół, ani kotlety.

Cielęcina dobra jest blado-różowa. Ciemniejsza bywa ze starych cieląt.

Przechować ją można w lecie parę dni w osolonej wodzie lub zbieranem mleku.

W zimie należy ją powiesić w spiżarni, zamiast kłaść na półmisku, bo od tego się psuje.

Baranina świeża ma ścisły, biały łój. Z większej ćwiartki mięso smaczniejsze.

Przechowujemy ją, skrapiając octem na miseczce, lub zalewając kwaśnem mlekiem.

Wieprzowina świeża jest różowa, ma tłuszcz biały, jędrny. Strzeżmy się w niej wągrów, które wyglądają jak białe pacioreczki. Przechować ją można w lecie parę dni (potarłszy dla bezpieczeństwa kwasem salicylowym, lub nawet bez tego), powiesiwszy w spiżarni, lub pod kloszem drucianym. Mięsa, które mamy przechować, nie myjemy przedtem. Prosię można w lecie przechować zaledwie do drugiego dnia.

D r ó b. Drób kupujemy młody, a poznajemy to po białej skórce, grubych łapkach, miękkiej kości piersiowej. Stary drób ma sine uda i grubą, żółtą skórę. Świeży drób zabity poznajemy po zapachu.

Aby drób przechować, trzeba zaraz po zabiciu sku-

bać, przynajmniej na piersiach, i czyścić, to jest przeciąć skórę od piersi do głowy, wyciąć grdykę, przez otwór w obojczyku wyciągnąć serce, wątrobę i wnętrzności i nie myć, tylko wytrzeć ściereczką i powiesić w chłodnem miejscu (nie kłaść na gołym lodzie).

Myjemy drób wodą (z mydłem), płócząc w kilku wodach, dopiero gdy go bierzemy do użytku. Przed pieczeniem ptactwo „formujemy", to jest nadajemy mu odpowiedni kształt: udka zginamy i podciągamy pod piersi, skrzydełka (u kurcząt) układamy po bokach ku plecom, szyję zakładamy na grzbiet, głowę przeciągamy do kuperka, łapki nadcinamy w kolankach i przeginamy do góry, potem owiązujemy całego ptaka grubą bawełną, by się tak trzymał przy pieczeniu. U większych sztuk (pulardy, kapłony, indyki, gęsi, kaczki) łapy nacinamy przy stawie kolanowym i odejmujemy, głowy z szyjami i skrzydła (lotki) bierzemy do zupy.

Żołądek do gotowania lub pieczenia przecinamy i oczyszczamy, od wątróbki odejmujemy ostrożnie woreczek żółciowy, aby mięso nie zrobiło się gorzkie.

Każdy drób powinien skruszeć trochę. Nawet kurczęta lepiej zabić w wilję dnia, w którym mamy je użyć, oskubać, oczyścić i (nie myjąc) powiesić w przewiewnem miejscu. Początkująca pracownica ma trudność z rozbieraniem i krajaniem drobiu. Powinna się zapytać pani, a pani pomoże i pokaże, jak zrobić, by drób ładnie wyglądał.

Zwierzyna (zające, sarny) powinny być młode, gdyż stare mają mięso łykowate. Młode poznaje się po wielkości i po jaśniejszej sierści. Zające młode mają skoki, które się łatwo łamią i łatwo przedzierającą się skórkę na uszach. Sprawdźmy zawsze przy kupnie, czy rana dobrze obeschnięta i czy zwierzyna nie ma przykrego odoru.

Zwierzyna musi jakiś czas wisieć w skórce, by

skruszała, ale nie zepsuła się. Jeśli brzuch jest podziurawiony strzałami, to trzeba zaraz wnętrzności wyjąć i wytrzeć wewnątrz suchem płótnem przed powieszeniem. W zimie może tak wisieć parę tygodni, w lecie parę dni wystarczy. Jeżeli jednak nie mamy chłodnego miejsca, wolnego od much, musimy bardzo uważać, by się nie zepsuła. Lepiej ją wcześniej obciągnąć ze skóry (w przepisach kucharskich znajdziemy sposób), wymyć wewnątrz i zamarynować (w lecie na jeden dzień, w zimie na dłużej), to jest zalać lekkim octem z włoszczyzną i korzeniami, albo lekkiem winem, wreszcie serwatką lub zsiadłem mlekiem. Zwierzyna jest najsmaczniejsza od września do końca lutego.

Dzikie ptactwo. Dobroć dzikiego ptactwa poznajemy tak samo, jak drobiu.

Musi ono też skruszeć przed użyciem, wisząc w pierzach. Jeśli mocno zranione, to trzeba wyjąć wnętrzności przed powieszeniem.

Przed użyciem należy oskubać, dokładnie wymyć. Opłókać w kilku wodach, potem osuszyć przed pieczeniem. Niektóre gatunki, jak kaczki dzikie i cietrzewie, marynuje się w occie z korzeniami lub winie.

Ryby śnięte powinny mieć niezapadnięte oczy i czerwone skrzela. Trzeba je też naciskać palcem. Jeśli zagłębienie, zrobione palcem, prędko się wyrówna, wiemy, że ryba świeża.

Chcąc rybę przechować parę dni, należy ją rozpłatać, oczyścić i osolić wewnątrz prażoną solą.

Raki dobre są czarne, nie szare, a po ugotowaniu czysto czerwone.

Przechować je można żywe parę dni w koszu lub worku w pokrzywach.

Masło poznaje się po zapachu, smaku i wyglądzie. Należy je przechowywać w naczyniach nieprzezroczystych (glinianych, porcelanowych), bo psuje się od światła. Aby przechować masło dłużej, solimy je

podług przepisów. Gorsze masło należy przetopić. Topione masło używa się do pieczenia i smażenia. Do zaprawiania lepsze świeże.

Masła roślinne są bardzo dobre do smażenia kartofli i mącznych rzeczy, można je brać do ciast. Do mięsa się mniej nadają, lepiej dla smaku mieszać je na pół z krowiem.

Smalec gęsi lub kaczy jest bardzo dobry do jarzyn.

Tłuszcz indyczy i kurzy topiony jest doskonały do smażenia naleśników, do pieczenia cielęciny i t. p.

Jarzyny. Brukiew dobra jest żółta i twarda, nie zdrewniała.

Buraki najlepsze ćwikłowe, grube a krótkie.

Bulwa włoska z jasną, gładką skórką jest doskonałą jarzyną.

Cebula, najdelikatniejsza jest duża hiszpańska, zwykła bywa ostrzejsza w smaku.

Fasolka szparagowa powinna być świeża i soczysta. Przekonamy się o tem, nadłamując strączek.

Fasolka sucha dobra jest nie robaczywa i nie mieszana z kilku gatunków. Mieszana się nigdy równo nie ugotuje.

Grzyby świeże kupujmy nierobaczywe. Suszone powinny być jasne, bez ogonków i mieć ładny zapach.

Groszek zielony należy kupować w strączkach, lub świeżo łuskany, młody, soczysty a nie mączysty.

Groszek suszony powinien być drobniutki (moczymy go przed gotowaniem w wodzie lub mleku, by napęczniał).

Groch polny suchy powinien być nie robaczywy i w jednym gatunku (nie mieszany). Tak zwany „owarzany" gotuje się prędzej. Najlepszy groch cukrowy. Przed gotowaniem trzeba moczyć kilka godzin, by napęczniał.

Kartofle dobre mają jasną skórkę. Najlepsze

z piaszczystego gruntu. Amerykany białe i różowe są najkruchsze.

Przechowując je w zimie, należy je przebierać i uważać, by nie zmarzły, przez co robią się słodkie.

Kalafjory najlepsze są białe, ścisłe, zwane karliki.

Kalarepka powinna być młoda, nie zdrewniała.

Kapusta powinna mieć główki ścisłe, biało-zielone.

Kapusta kwaszona musi być soczysta, sprzedawana z sokiem, niezbyt kwaśna, z miłym zapachem.

Kapusta brukselka jest tem lepsza, im drobniejsze ma główki.

Kukurydza dobra jest tylko młoda, biała.

Marchew najdelikatniejsza jest karotka (gruba, krótka).

Ogórki kupujmy świeże, jędrne i nie gorzkie, średniej wielkości.

Pomidory powinny mieć ładny kolor i cienką skórkę. Na sałatkę kupujemy twardsze, na zupę mogą być miękkie.

Szalotka jest to maleńka cebulka, używana do potraw i pikli.

Szparagi powinny być białe, z białemi końcami.

5. CZYSTOŚĆ PRZY GOTOWANIU I PRZECHOWYWANIU POKARMÓW.

Czystość produktów. Wszystkie produkty powinny być czyste.

Owoce, z wyjątkiem malin, poziomek, truskawek, opłókujemy wodą na przecieraczu (durszlaku).

Ryby, drób, nawet niektóre jarzyny, np. kalafjory i pomidory, mogą być dokładnie myte, dokąd są jeszcze w całości. Wiemy z doświadczenia, że można je wyszorować szczoteczką w wodzie z mydłem, potem opłókać, a to im nietylko nie odbierze smaku, lecz doda, gdyż mydło o wiele lepiej usunie brud z niemytych nigdy zwierząt, niż czysta woda, używana do płókania.

Części mięsa, kupowane u rzeźników, należy przed użyciem myć wodą z dodatkiem sody, bo tu już trudniej opłókać dobrze z mydła. Dawniej nie płókaliśmy mięsa na rosół, ale trzeba zerwać z tym zwyczajem, ponieważ mięso to, przechodząc przez wiele rąk, musi być brudne. Obmywajmy je w wodzie z sodą i opłókujmy w czystej.

Produkty sypkie, jak mąka, wszystkie kasze, cukier przechowujmy nie w torbach papierowych, nietrwałych i nieszczelnych, lecz w zakrytych słoikach, naczyniach porcelanowych, lub puszkach, aby do nich nie dopuścić kurzu.

Ryż i kasze (z wyjątkiem krakowskiej i pszennej drobnej, które tracą smak) płóczmy starannie przed użyciem.

Garnuszki z ułożonem w nich masłem powinny być obwiązane czystym gałgankiem. Na masło nawierzch należy nalać wody.

Napoczęte słoje z konfiturami i piklami trzeba obwiązywać szczelnie papierem czystym, nie drukowanym.

Żadnego jedzenia, które nie będzie myte przed użyciem, nie zawijajmy w drukowany papier.

Chleb i bułeczki kupione przynośmy w specjalnym koszyczku, lub woreczku płóciennym, który często pierzemy, lub prośmy, by nam pieczywo zawinięto w sklepie w czysty papier.

Kawałki mięsa, wędliny lub sera, które zeszły ze stołu, układamy jeden na drugim na talerzyku i przykrywamy innym talerzykiem, albo owijamy wraz z talerzykiem białym papierem. Nie pozostawiamy nigdy potraw ugotowanych na dłuższy czas w rondlach metalowych, to jest miedzianych, blaszanych, żelaznych, niklowych, ani aluminjowych. Przekładamy potrawę w garnczek kamienny, lub naczynie por-

celanowe, ostudzamy w kuchni bez przykrycia, potem przykrywamy talerzem lub owiązujemy czystym papierem i stawiamy w chłodnem miejscu.

* *
*

Przepisy higjeniczne co do zachowania się służącej w czasie gotowania. Służąca w czasie gotowania musi być czysto ubrana, zmienić fartuch od sprzątania na inny, przeznaczony tylko do gotowania i włożyć specjalny czepeczek na głowę.

Ręce należy myć bardzo często, gdyż brudne ręce wprowadzają szkodliwe zarazki do przygotowywanych potraw.

Nie wolno kichać lub kaszlać nad przyrządzanem jedzeniem. Trzeba czem prędzej się odsunąć i zasłonić nos lub usta chustką.

Do kosztowania potraw służy jedna łyżka, trzymana na płycie w specjalnym garnuszku z wodą. Potrawy z garnka nabiera się inną łyżką, aby tej, którą bierzemy do ust, nie zanurzać w jedzeniu i z tej łyżki przelewamy na łyżkę do kosztowania. Dopiero przy takiem kosztowaniu jesteśmy pewni, że zarazki z ust osoby gotującej nie dostaną się do jedzenia.

Łyżki do mieszania i przyprawiania trzymamy na talerzu, nie na blasze.

Rąk nie należy wycierać w ścierkę, tylko w specjalny ręcznik.

Rzeczy służącej nie powinny leżeć na stołach kuchennych.

Szczotki, grzebienie, przybory do ubrania powinny być schowane, a włosy wyczesane w tej chwili zwijane, palone, lub zawinięte w papier, rzucone do śmieci.

Garnków, przeznaczonych do gotowania potraw, nie można używać do gotowania bielizny.

Miednicy do mycia nie używajmy do smażenia konfitur i innych kuchennych zajęć.

Jeżeli w mieście musimy w braku innego miejsca czyścić ubranie w kuchni, najodpowiedniejszy do tego stolik pod oknem. Ubranie czyśćmy w otwartem oknie, gdyż wtedy najmniej kurzu rozchodzi się po kuchni. W ostateczności czyśćmy ubranie na pace od węgla przy drzwiach otwartych na schody, lecz nigdy na stole przy gotowaniu potraw.

Brudnych ścierek nie należy chować w śpiżarni, ani kuchni blisko jedzenia. Lepiej wieszać je w worku w łazience lub jakim korytarzu.

6. RADY PRAKTYCZNE.

Kostki na zupę zalewajmy do gotowania zimną wodą.

Jeżeli idzie nam o dobrą sztukę mięsa, zalejmy mięso gorącą wodą.

W zimie kostki raz wygotowane przechowajmy i dodajmy je do gotowania zupy nazajutrz, gdyż wygotujemy z nich jeszcze dużo smaku. Do gotowania zupy wymierzamy mniej więcej ilość potrzebnej wody, ażeby zupy nie było za wiele ani za mało.

Nie kupujmy mięsa, które długo leżało na lodzie. Szczególnie cielęcina i wieprzowina są wtedy bardzo niesmaczne.

Mięso na potrawkę: cielęcinę, drób, prosię, należy krajać ładnie przed gotowaniem; znacznie ładniej się pokraje, niż potem. Pilnujmy tylko, by się nie rozgotowało.

Wszystkie mięsa krajemy w poprzek włókien. Ukrajawszy pierwszy kawałek pieczonego lub gotowanego mięsa, kucharka próbuje go widelcem. Jeśli mięso dzieli się na długie włókna, jest źle ukrajane, będzie twarde i łykowate.

Befsztyki i kotlety nieosypane bułką należy smażyć na rumianem maśle, na dużym ogniu do zrumienienia, potem na wolnym ogniu dokończyć. Kotlety, sznycle i ryby, osypane bułką, smażmy na maśle, które się dopiero zaczyna rumienić, na fajerce gorącej, lecz zakrytej, aż do pomarańczowego koloru. Dobrze się smaży na maśle pół na pół z oliwą, a mączne potrawy na maśle roślinnem.

Odgrzewać potrawę, szczególniej mięso, trzeba, włożywszy je w rondelek, wstawiony w drugi rondel z wodą i przykryty.

Zamiast moczonej bułki do kotletów lub klopsu, można brać suchą tartą, moczoną w wodzie. Klops z tartą bułką lepiej się kraje.

Rondel do zapiekanych legumin lub pasztetów powinien być po wysmarowaniu masłem wysypany obficie bułką, szczególniej na dnie; inaczej potrawa nie wyjdzie z niego bez uszkodzenia.

Zamiast trzeć bułkę suszoną, przepuśćmy ją przez maszynkę (do mięsa albo migdałów) lub rozgniećmy wałkiem od ciasta na stolnicy i przesiejmy.

Do gotowania jarzyn używajmy możliwie najmniej wody i nie gotujmy ich za długo.

Wody od gotowania szparagów lub kalafjorów nie wylewajmy, a przechowajmy w kamiennym garnuszku lub słoiku do następnego dnia, i zalejmy nią mięso lub kostki na zupę, będzie pożywniejsza i smaczniejsza. Woda od gotowania kartofli, przelana na miskę, służy do mycia srebra.

Zdrowe kartofle najlepiej i najoszczędniej gotować w łupinkach, a obierać po ugotowaniu.

Do zaprawiania jarzyn nie bierzmy za wiele mąki. Mażą się wtedy w ustach i są niesmaczne.

Gotując kapustę, wstawmy ją do piecyka, a nie będzie jej czuć w mieszkaniu. Dobrze też w tym celu włożyć w gotującą się kapustę lub kalafjory skórkę chleba razowego zawiniętą w czysty gałganek.

Ciasto na naleśniki rozrabiajmy wodą, nie mlekiem; będą kruchsze i delikatniejsze.

Nie można bić piany z białek, ani śmietany w naczyniach aluminjowych, bo czernieje. Śmietanę najlepiej bić w wysokich naczyniach kamiennych, lub porcelanowych, aby się nie rozpryskiwała.

Piana z białek jest wtedy dobrze ubita, jeśli można przewrócić naczynie z nią do góry dnem, a nie spada.

Piana ubita nie może stać, trzeba zaraz po ubiciu zmieszać ją z potrawą, a potrawę wstawić zaraz do pieca.

Wybijajmy jaja ze skorupek nie nad przygotowaną potrawą, aby nie popsuć jej, wpuściwszy trochę jaja zepsutego.

Jajka przed gotowaniem na miękko myjmy w occie, w wodzie się nie domyją.

Gorszego masła można używać, z konieczności, do smażenia i pieczenia mięsa, ale pamiętajmy, że do sosów, kasz, klusek, makaronów i wszystkich mącznych potraw nadaje się jedynie masło świeże.

Bardzo dobrym, a tańszym od masła tłuszczem do smażenia jest frytura, którą przyrządza się (podług przepisu w książkach kucharskich) z łoju nerkowego, moczonego w wodzie i topionego.

Masło będzie twardsze w lecie, jeśli włożymy je w garnek gliniany nie polewany, przykryjemy glinianą pokrywką i owiniemy cały płótnem, które co jakiś czas moczymy, by zawsze było wilgotne.

Jeśli nie chcemy, by się na mleku zrobił kożuch, trzeba je rozbijać przy gotowaniu i po ugotowaniu, przelawszy w kamienny lub porcelanowy garnczek.

Aby się mleko nie przypaliło, należy je gotować w garnuszku, poprzednio wypłókanym wodą.

Prawie wszystkie potrawy (z wyjątkiem wątróbki

i cynader, które twardnieją a z jarzyn fasoli) solimy na początku, nie na końcu gotowania.

Drób przed pieczeniem solimy tylko wewnątrz, a zewnątrz przed wyjęciem z pieca, aby skórka była chrupiąca. Ryż i kaszki na leguminę należy troszkę solić, aby nie były mdłe.

Gotujemy wszystko z wyjątkiem zielonych jarzyn pod przykryciem. Odkrywamy tylko wtedy, jeśli chcemy, by potrawa wyparowała, lub zgęstniała Potrawy podawane na zimno studzimy bez przykrycia. Aby przyśpieszyć stygnięcie, wstawiamy garnczek w zimną wodę. Ciasto po wyjęciu z pieca studzimy w kuchni, nie w zimnem pomieszczeniu i nie na wietrze, bo to psuje smak.

Żadna potrawa nie powinna się gotować zbyt mocno. Miarkujmy ogień fajerkami, lub przykręcaniem gazu.

Gorących potraw nie wynosimy do ostudzenia do spiżarni, gdyż para i zapach, unoszący się z nich, szkodzą innym zapasom.

Nie bierzmy do podawania zbyt małych półmisków i nie napełniajmy ich zanadto.

Każdy półmisek, podany na stół, powinien porządnie i ładnie wyglądać, gdyż wtedy — wszyscy jedzą z większym apetytem. Nigdy nie podaje się do stołu potraw na talerzach, lecz na półmiskach odpowiedniej wielkości. Na każdym półmisku z potrawą konieczna łyżka i widelec. Jeśli resztę potrawy wstawiamy do spiżarni z półmiskiem, zdejmujemy widelec i łyżkę.

S t a r a n n e o b c h o d z e n i e s i ę z n a c z y n i a m i k u c h e n n e m i. Naczynia kuchenne niszczą się bardzo od przypalonych potraw. Jeżeli potrawa się przypaliła, przekładamy ją natychmiast w inny garnczek, nie wyskrobując przypalonej z dna. Przypalenie będzie mało czuć.

W przypalony garnczek wlewamy wody gorącej, wrzucamy trochę bielidła i gotujemy, aż przypalone

cząstki odstaną. Skrobanie i wydrapywanie szkodzi naczyniom.

Aluminjowe naczynia po przypaleniu wygotowujemy czystą wodą, a potem szorujemy piaskiem lub specjalnem mydełkiem. Aby odzyskały białość, należy je wygotować wodą z liśćmi rabarbaru.

Patelnie żelazne trzeba co jakiś czas nacierać solą i wypalać na ogniu w obawie przykrego odoru.

Szczególnej uwagi wymagają przy gotowaniu naczynia emaljowane. Nie należy ich nigdy stawiać pustych na gorącej płycie, gdyż emalja wykrusza się łatwo. Jeżeli emalja wykruszy się choć trochę na dnie, gotować w tem naczyniu już niebezpiecznie. Przy starannem użyciu służą długo. Najlepiej gotować w nich płyny.

Po wyjęciu potrawy z rondla lub garnka natychmiast nalewamy w niego wody, aby resztki odmiękły i nie zaschły.

W a n i e n k i. Wanienki blaszane do zmywania należy po użyciu wyszorować piaskiem.

Brudne naczynia i przybory ustawiamy razem tak, by zajmowały jak najmniej miejsca. Garnki po wodzie czystej, które szorowania nie wymagają, osuszamy i ustawiamy odrazu na miejscach.

Kuchnia i podczas gotowania powinna wyglądać porządnie. Przy dobrej kucharce nie widać nigdzie porozstawianych naczyń i nie znać prawie, że obiad się gotuje.

Nie należy używać do kuchennego użytku filiżanek od stołowej porcelany, ani noży stołowych.

N i c b r u d n e g o n i e w o l n o p o s t a w i ć n a p ó ł c e l u b w ł o ż y ć d o s z u f l a d y n a w e t c h w i l o w o. Potem zapominamy, żeśmy nie umyli jakiegoś przedmiotu i znajdujemy w szufladzie lepkie od brudu lub zardzewiałe przybory.

W o d a d o z m y w a n i a. Wodę do zmywania

trzeba nastawić, podając obiad na stół, aby na jej zagrzanie nie czekać potem.

Ś c i e r k i. Ścierki powinny wisieć na właściwych miejscach: do szklanek oddzielna, do talerzy oddzielna, do ścierania stolnic i stołów także oddzielna. Nie należy rozrzucać mokrych ścierek po stołach i krzesłach kuchennych.

Do obcierania rąk służą specjalne ręczniki, nie ścierki.

Ścierek nie dobrudzamy tak, by były aż czarne. Porządnych ścierek nie używamy do wyjmowania blach z piecyka, lub ściągania garnków z fajerek. Do tego służą kawałki zniszczonych starych ścierek, lub szyte z grubego materjału odpowiednie rękawice. Są też i specjalne przyrządy. Starannej służącej, pani pani chętnie pewno kupi taki przyrząd.

Jeżeli do zmywania używamy zmywaków, należy je po każdorazowem zmywaniu prać wodą z mydłem, płókać i rozwieszać.

Brudne ścierki chowamy do brudów dopiero po dokładnem wysuszeniu.

O s z c z ę d n o ś ć s t o ł ó w i p o d ł o g i p r z y g o t o w a n i u. Czyszcząc jarzyny lub obierając owoce, podkładamy stare gazety, które potem zdejmujemy wraz z obierkami, aby nie brudzić stołu, czy podłogi. W s z e l k i e o d p a d k i z m i a t a m y z p o d ł o g i z a r a z, aby ich nie roznosić i nie rozgniatać.

Z a t y k a n i e z l e w u. Pracownice powinny uważać, żeby do zlewu nie wpadały drobne cząstki różnych pokarmów, które mogą go zatkać. Zatkane otworki w sicie zlewu przetykamy drewienkiem. Są w handlu tak zwane „zlewiki" z gęstej siatki drucianej. Nakłada się je na sito od zlewu i na nich zatrzymują się wszystkie resztki, które potem usuwamy, wyjmując zlewik do oczyszczenia.

Wiele jest przyrządów i przyborów, ułatwiających pracę kuchenną. Jeżeli pracownica lubi porządek

i starannie się obchodzi z powierzonemi sobie rzeczami, to pani zechce pewno stopniowo zaopatrywać swoją kuchnię w różne mądre wynalazki.

Zamiana wagi na miary objętości. Trudno ważyć produkty, potrzebne do potraw w bardzo małych ilościach. Radzimy sobie, kupując je odrazu odważone w sklepie odpowiednio do potrawy, którą chcemy gotować po 5, 10, lub 15 dkg.

Możemy jednak wagę, podaną w przepisie, zastąpić miarą objętości. Np.:

$1/2$ kg mąki = 1 litrowi.

50 g = 5 dkg mąki = 1 łyżce stołowej (czubatej).

50 g = 5 dkg masła = 1 łyżce stołowej.

200 g = 20 dkg cukru miałkiego = 1 pełnej szklance.

30 g = 3 dkg cukru = 1 łyżce czubatej.

Kwaterka = $1/4$ litra = niewielkiej szklance.

7. ROZKŁAD PRACY PRZY GOTOWANIU.

Przypuśćmy, że mamy na obiad zupę szczawiową z jajami na twardo, pieczeń wołową duszoną z kartofelkami, marchewkę i krem cytrynowy.

Dla wprawnej pracownicy nie przedstawia on żadnych trudności, ale niedoświadczona namęczy się, nadrepce, zmarnuje wiele czasu, zużyje zbyt dużo paliwa, często popsuje potrawy, spóźni się z obiadem, a kuchnia w czasie jej pracy wygląda, jak pobojowisko, tak w niej naczynia porozstawiane i nieporządek wszędzie.

Praca idzie jej trudno: 1) ponieważ nie gromadzi odrazu wszystkich produktów, potrzebnych do potraw; 2) często czegoś szuka; 3) nie zdaje sobie sprawy z czasu, koniecznego do przyrządzenia i ugotowania każdej potrawy; 4) nie umie sobie rozłożyć roboty i nie wie, w jakim porządku ją wykonywać.

Wprawna kucharka najpierw umieści „pod ręką“ wszystkie kupione na targu lub wyjęte ze spiżarni

produkty: mięso ułoży na desce i przykryje czystą ściereczką, lub kloszem drucianym, włoszczyznę, szczaw i marchewkę umieści na stole (jeśli stół nieobity blachą, podłoży papier, aby stołu nie brudzić); przyniesie w koszyczku odpowiednią ilość kartofli z piwnicy; śmietanę ustawi w chłodnem miejscu, a więc w lodówce lub śpiżarni; odmierzy na miseczkę cukier potrzebny do kremu (na tej samej miseczce będzie ucierała żółtka), żelatynę namoczy w małym garnuszku (w którym ją później rozpuści); jajka i cytrynę ułoży obok.

Zacznie od przygotowania kremu, który musi na czas stężeć, czyli „stanąć“, co wymaga w lecie 3—4 godzin, w zimie mniej. Jeśli obiad szykujemy, np. na 3-cią, legumina musi być zrobiona przed 12-tą. Gromadzimy odpowiednie naczynia (talerz kuchenny i trzepaczkę do bicia piany, maszynkę do wyciśnięcia cytryny, salaterkę lub formę na krem, wałek lub łyżkę do rozcierania żółtek z cukrem, siteczko do cedzenia żelatyny).

Wiaderko do odpadków powinno stać tuż obok stołu, lub pod nim, jeśli stół ma odpowiedni otwór.

Pracownica siada wygodnie i robi leguminę: rozbija jajka, wpuszcza żółtka w miseczkę z cukrem, białka na talerz, skorupki do wiaderka i uciera cukier z żółtkami. Potem, wyjąwszy nóż z szuflady, przekrawa cytrynę, wyciska ją na szklanej maszynce (wytarłszy poprzednio nóż ściereczką, która obok wisieć powinna) i wlewa do utartych żółtek; później wyciska z wody namoczoną żelatynę, zalewa odrobiną czystej wody i stawia do rozpuszczenia na płycie, lub maszynce. Zkolei ubija pianę, zdejmuje z ognia żelatynę, by przestygła; miesza pianę z żółtkami, wlewa przez sitko żelatynę, wykłada krem na salaterkę lub w formę i stawia w chłodnem miejscu, lub wpuszcza formę w miskę z zimną wodą. Prawie wszystkie te czynności można wykonać siedząc, a zrobienie leguminy nie powinno zająć więcej, niż 20 minut.

Naczynia i przybory użyte przy tej robocie ustawiamy zaraz na drugim stole, przeznaczonym do zmywania, przyczem niektóre, jak talerz po pianie, trzepaczka, maszynka do cytryny i siteczko mogą być odrazu umyte w chłodnej wodzie i schowane.

Zrobiwszy krem, kucharka zabiera się (na 3 godziny przed obiadem) do rozpalenia ognia, żyłowania mięsa i nastawienia zupy. Rozpaliwszy ogień, myje ręce i gromadzi przybory potrzebne: miskę do mycia mięsa i włoszczyzny, garnczek z wodą odmierzoną na zupę (około pół litra na osobę), tłuczek do zbijania mięsa, nóż do żyłowania, maszynkę lub nożyk do obierania i krajania włoszczyzny, sodę, szczoteczkę specjalną do mycia mięsa.

Do miski z wodą, wsypujemy trochę sody (1/2 łyżeczki — 1 łyżeczki zależnie od ilości wody i mięsa), myjemy szczotką mięso, opłókujemy w czystej wodzie, wyciskamy z niej i kładziemy zpowrotem na desce.

Żyłujemy mięso, siedząc (jeżeli mamy wykręcany stołek, którego wysokość można dopasować). Żyłki i kostki wrzucamy do garnka z wodą, solimy i stawiamy garnczek na fajerce. Potem myjemy jajka (octem, by skorupki były czyste), opłókujemy i wkładamy w zimną zupę, gdzie się ugotują bez oddzielnego garnka. Trzeba pamiętać tylko wyjąć je we właściwym czasie.

Cebulę do zupy i włoszczyzny kładziemy na płycie do opieczenia.

Wyżyłowane mięso zbijamy tłuczkiem, nacieramy solą, rozpuszczamy masło do obsmażenia na patelni, obrumieniamy pieczeń, przewracając ją widelcem. Można też obrumienić zupełnie bez masła. Obrumienioną pieczeń wkładamy wraz z masłem w rynkę, (rondelek z uszami), która powinna być wielkością dopasowana do mięsa nie za duża i nie za mała, dolewamy troszkę wody (do pieczeni wagi 1 kg wystarczy niepełna szklanka), przykrywamy zaraz rynkę i sta-

wiamy na wolnym ogniu. Patelnię, na której obsmażyłyśmy pieczeń, odstawiamy na stół do zmywania, lub odsuwamy na zimny koniec płyty.

Potem myjemy na misce włoszczyznę, obieramy, krajemy i wrzucamy część do zupy, część do pieczeni. Dodajemy opieczonej, obranej cebuli i kapusty, opłókanej.

Najłatwiej obierać jarzyny przy stole, obitym blachą, z otworem, pod który podstawiamy wiadro. Odpadki zsuwamy w otwór, skąd spadają wprost do wiadra.

Obierając na stole ze zwykłym, drewnianym blatem, podkładamy pod jarzyny papier, by stołu nie brudzić.

Jarzynki do zupy większość służących wkłada w całości, należy jednak krajać je, gdyż lepiej się z nich smak wygotuje. Potem w wyżej wskazany sposób szykujemy do gotowania marchewkę i obieramy kartofle, aby odrazu skończyć z przygotowaniem jarzyn. Do obiadu powinno pozostać jeszcze dwie godziny, z których przeszło godzinę możemy użyć na inną robotę, jak sprzątanie, przepranie czegoś lub prasowanie. Musimy jednak zaglądać do garnków, by przewrócić pieczeń, lub dolać do niej odrobinę płynu, pilnować, by smak na zupę niezbyt mocno się gotował i, naturalnie, nie kipiał. Uważamy też, by przygotowane jarzyny i szczaw we właściwej porze ugotować. Na godzinę przed obiadem nastawiamy marchewkę, zalawszy ją w rondelku małą ilością wody, lub smaku z zupy, solimy, dodając masła lub słoninki, krajanej w kostkę. Ugotowanie marchewki wymaga od 15 — 30 minut, zależnie od tego, czy starsza, czy młoda, ale lepiej przyrządzić ją nie na ostatnią chwilę.

Potem opłókujemy kilka razy szczaw, siekamy lub przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy masła i dusimy w rondelku niezbyt długo, by nie stracił koloru. Gotowy do zmieszania z zupą odstawiamy nabok.

Potem nakrywamy do stołu, by tego nie robić w ostatniej chwili i przynosimy z kredensu potrzebne półmiski oraz wazę.

Ostatnie pół godziny musimy poświęcić wyłącznie obiadowi.

Na 25 minut przed podaniem obiadu zaczynamy gotować kartofle najlepiej w specjalnym garnku z podwójnem dnem, dodając bardzo mało wody.

Smak na zupę cedzimy w inny garnczek, dodajemy szczaw i zaprawiamy śmietaną zupę.

Marchewkę ugotowaną zaprawiamy też masłem z mąką w małej ilości, lub wprost lekko pudrujemy mąką, mieszamy i zagotowujemy. Sos od pieczeni wykończamy, zasypując okruszynami chleba, lub pieczeń wyjmujemy, osypujemy mąką, obrumieniamy w innem naczyniu i polewamy przetartym sosem, zależnie od woli pani.

Jajka obieramy, krajemy w cząsteczki i układamy na półmiseczku.

Wreszcie odlewamy wodę od ugotowanych kartofli i stawiamy je z garnkiem na gorącej płycie odkryte, by wyparowały. Potrząsamy garnkiem od czasu do czasu, by się pokryły puchem, potem tłuczemy je starannie wałkiem.

W czasie gotowania kosztujemy każdej potrawy i doprawiamy do smaku: solą, cukrem lub innemi dodatkami. Kosztowanie odbywa się w sposób, wskazany wyżej. Gdy obiad gotowy, pracownica (gdzie niema oddzielnej kucharki) nakłada ciemną suknię, biały fartuszek, białą przepaskę na głowę, przelewa zupę do wazy i zanosi do pokoju.

Potem wyjmuje pieczeń na deskę, kraje wpoprzek włókien w cienkie równe plastry, przytrzymując widelcem, lub specjalnym przyrządem i układa starannie na ogrzanym przedtem gorącą wodą półmisku, obok kartofle. Marchewkę podajemy na salatarce. Częścią sosu polewamy pieczeń, resztę podajemy w sosjerce.

Rondelki opróżnione napełniamy wodą i ustawiamy do zmywania.

Kolejność czynności przy obiedzie, podanym na wzór.

1. Przygotowanie, odważenie i odmierzanie potrzebnych produktów.

2. Robota kremu:
a) Przygotowanie potrzebnych naczyń i narzędzi.
b) Namoczenie żelatyny.
c) Rozbicie jaj i roztarcie żółtek z cukrem.
d) Wyciśnięcie cytryny i zmieszanie soku z żółtkami.
e) Nastawienie żelatyny do rozpuszczenia.
f) Ubicie piany.
g) Zmieszanie żółtek z pianą.
h) Wlanie żelatyny.
i) Wyłożenie kremu na salaterkę i wyniesienie do ostudzenia.
j) Odstawienie brudnych naczyń do mycia i porządek na stole.

3. Przygotowanie naczyń i przyrządów do przyrządzenia mięsa i smaku na zupę.

4. Rozpalenie ognia i umycie rąk.

5. Umycie mięsa wodą z sodą i opłókanie.

6. Żyłowanie mięsa i odkładanie żyłek i kostek do garnka od zupy.

7. Ustawienie garnka z zupą na płycie.

8. Umycie jaj i włożenie w garnczek z zupą.

9. Zbicie, natarcie solą i obsmażenie pieczeni.

10. Przełożenie pieczeni w rynkę do duszenia, dolanie płynu i przykrycie.

11. Odstawienie niepotrzebnych naczyń.

12. Pieczenie cebulki na płycie.

13. Umycie, obranie i pokrajanie włoszczyzny. Obranie cebuli.

14. Wyjęcie jaj ugotowanych w zupie.

15. Dodanie włoszczyzny do zupy i pieczeni.

16. Umycie, oskrobanie i pokrajanie marchewki.

17. Usunięcie odpadków i niepotrzebnych przyborów.

18. Obranie, opłókanie i przygotowanie kartofli do gotowania.

19. Usunięcie odpadków i niepotrzebnych przyborów.

20. Opłókanie szczawiu, przepuszczenie przez maszynkę, uduszenie.

21. Usunięcie niepotrzebnych przyborów.

22. Ustawienie na płycie garnuszka z wodą i łyżką do kosztowania.

23. Nastawienie marchewki do gotowania.

24. Nakrycie stołu (po umyciu rąk) i przyniesienie naczyń stołowych.

25. Nastawienie kartofli na fajerce.

26. Wykończenie zupy.

27. Obranie i pokrajanie jaj.

28. Wykończenie pieczeni.

29. Zaprawienie i wykończenie marchewki.

30. Odlanie, odparowanie i utłuczenie kartofli.

Potem już następuje podawanie obiadu.

Między temi czynnościami są jeszcze inne, jak dokładanie węgla, czuwanie nad potrawami, miarkowanie ognia fajerkami, mycie rąk.

Pracownica może w niektórych szczegółach wymienioną przez nas kolej czynności zmienić bez szkody dla obiadu, np. wszystko jedno, czy najpierw oskrobie marchew, czy obierze kartofle. Ale nie należy najpierw obierać marchewki i kartofli, a potem

szykować mięsa do duszenia i zupy do gotowania, bo smak się nie wygotuje dostatecznie, a pieczeń będzie twarda w chwili podawania obiadu.

Nie wolno też nie zrobić najwcześniej kremu, który potrzebuje kilku godzin do stężenia.

Nie trzeba również zaczynać gotowania kartofli przed gotowaniem starej marchwi, która może wymagać więcej czasu do ugotowania.

Czas potrzebny do ugotowania obiadu. Zasada jest zawsze ta sama: pracownica musi wiedzieć, jak długo jaka potrawa się gotuje i potrawy, potrzebujące dłuższego gotowania, przygotowywać i stawiać na ogniu wcześniej od innych.

Nie zawsze zrobienie obiadu wymaga 3—4 godzin. Cielęcina i drób gotują się znacznie prędzej od wołowiny; smażone mięsa smażą się bardzo krótko (befsztyki, sznycle, kotlety).

Są obiady, które można zrobić w 1½ godziny, lub w godzinę od chwili rozpalenia ognia. Są także potrawy, które gotować trzeba dłużej, np. ozór, flaki.

Przygotowania można robić wcześniej, a ogień rozpalać trzeba wtedy, gdy czas wstawić potrawę, która najdłużej się gotuje.

W czasie gotowania jak najczęściej spoglądamy na zegar i, zależnie od godziny, rozkładamy robotę.

Ulepszanie sposobu wykonywania czynności. Zastanawiamy się też przy każdej czynności, czy nie można zmienić sposobu, w jaki ją wykonywamy, na lepszy i krótszy, albo czy nie można w tym samym czasie, przy tym samym ogniu wykonać paru robót. Często się zdarza, że potrawę przeznaczoną na kolację, lepiej zrobić przy obiedzie, a wieczorem odgrzać prędko, na parze, wstawiając garnuszek w inny rondel z wodą.

ROZDZIAŁ X.

Palenie w piecach i pod kuchnią węglową. Kuchenki gazowe i naftowe.

P a l e n i e w p i e c a c h. Przed napaleniem w piecu trzeba oczyścić pogrzebaczem ruszt i wybrać łopatką popiół do wiaderka, przykrytego do połowy ścierką, by się popiół nie unosił w powietrze. Drzewo na podpałkę lub do palenia musi być suche. Mokre drzewo można suszyć w piecyku kuchennym po obiedzie. Drzewo na podpałkę trzeba łupać w cienkie drzazgi, a węgiel rąbać siekierką w kawałki niewielkie. Robimy to w dzień, nie w nocy i nie wczesnym rankiem, by nie budzić domowników.

Gdy podpałka zajmie się płomieniem, układamy na niej węgiel w grubszych kawałkach, drobne na wierzch, żeby się nie sypały przez ruszt. Do każdego pieca trzeba prócz grubszego węgla wziąć trochę drobnego, inaczej bowiem dużoby się go marnowało. Czasem mniej staranne pracownice wybierają tylko gruby węgiel, a miał zostawiają w piwnicy lub w pace.

Po napaleniu górne drzwiczki pieca zamykamy (ale nie zakręcamy), dolne zostawiamy otwarte. Jeżeli w piecu bardzo huczy, to ciąg jest za silny i trzeba popielnik trochę przymknąć, bo niedobrze, jeżeli węgiel za prędko się spala.

Na piec, w którym napalono, służąca musi zwracać baczną uwagę i nie zapominać o nim przy innej robocie. Należy pogrzebaczem poruszać węgiel, kierując kawałki z brzegu, które się później rozpalają, w głąb pieca. Gdy rozpalą się wszystkie do czerwoności, rozrzucamy je po całym ruszcie i górne drzwiczki śrubujemy szczelnie. Drzwiczki od popielnika zostawiamy otwarte jeszcze krótką chwilę.

P a l e n i e m i a ł e m. Jeżeli grubszego węgla

w domu niema, można napalić nawet samym miałem, ale należy miał trochę skropić wodą i zawijać w papier, formując niewielkie paczki.

P o d p a l a n i e. Nie wolno do podpalania używać nafty, bo to może spowodować wybuch i poparzenie służącej.

Do podpalania są też w handlu specjalne podpałki, które się kupuje w cegiełkach.

I l o ś ć w ę g l a l u b d r z e w a. Uważajmy, ile węgla lub drzewa trzeba do pieca włożyć. W końcu września już troszkę palimy w mieszkaniach. Wtedy wystarczy wziąć na raz 4 — 5 kg węgla lub 8 — 9 kg drzewa. W zimie, gdy niema mrozu, bierze się około 7 kg węgla, w duże mrozy 9 — 10 kg węgla, a 15 — 20 kg drzewa. Do bardzo dużych pieców trzeba brać więcej. Służąca powinna zważyć parę razy węgiel w wiaderku, wtedy zorjentuje się łatwo, ile go brać trzeba.

Codziennie przed paleniem w piecach trzeba spojrzeć na termometr, wiszący za oknem w każdym prawie domu, żeby wiedzieć czy palić mniej, czy więcej.

Przed każdym piecem powinna leżeć blacha, żeby nie brudzić posadzki. Gdzie blachy niema, trzeba rozkładać na czas palenia grubą ścierkę, lub nawet papier i pilnować, by nie wypadały z pieca palące głownie. Meble lżejsze, stojące przy piecu należy odsuwać.

Przy nakładaniu węgla posługujemy się łopatką i szczypcami, aby nie brudzić rąk.

S t a ł e r a n n e g o d z i n y p a l e n i a. Palić trzeba zawsze o stałej godzinie rano, aby mieszkanie rozgrzało się na dzień, gdyż w nocy nie powinno być za ciepło.

Niezawsze pali się codziennie we wszystkich piecach. Pracownica stosuje się w tem ściśle do wskazówek pani. Nie paląc codziennie, można w przed-

dzień piec przygotować: oczyścić z popiołu, włożyć kulę ze zgniecionej starej gazety pod podpałkę i ułożyć na podpałce węgiel. Nazajutrz wystarczy zapalić papier, a od niego zajmie się reszta opału.

Przy piecach z regulatorami (szybrami) należy odsunąć szyber przed paleniem, a po skończonem paleniu zasuwać, najlepiej stopniowo, nie odrazu.

P a l e n i e w k u c h n i. Codziennie wybieramy starannie popiół. Co jakiś czas oczyszczamy starą, ręczną szczotką przestrzeń między górną ścianką piecyka do pieczenia a płytą kuchenną.

Ilość węgla, kładzionego pod kuchnię, zależy od tego, co chcemy gotować. Jeżeli nic nie pieczemy, a na płycie stoi jeden lub dwa garnuszki, wystarczy utrzymywać ogień pod potrzebną fajerką, nie na całym ruszcie. Przed rozpaleniem odsuwamy szyber i otwieramy drzwiczki, które potem zamykamy, jeśli ogień ma być niewielki.

W kuchni sypiemy też zawsze trochę miału na grubszy węgiel.

Na czas, gdy kominiarz czyści kominy, szyber musi być zamknięty.

Jeżeli w piecyku potrawa lub ciasto ma się zrumienić, podkładamy pod blachę drzewa.

Płyta i piecyk muszą być zawsze czyste i dla porządku, i dla uniknięcia swędu z przypalonych tłuszczów i pokarmów.

Czasem dymi się w kuchni przy rozpalaniu, szczególniej na najwyższych piętrach. Wtedy należy zaraz otworzyć okno.

* *
*

G o t o w a n i e n a k u c h e n c e g a z o w e j. Gotować na kuchence gazowej jest niby bardzo łatwo. Odkręcić kranik i postawić rondelek na fajerce umie każdy. Ale pracownice domowe obchodzą się z gazem

niedość ostrożnie i zużywają go za wiele, narażając na niepotrzebny wydatek.

Pilnujmy, by kraniki od gazu były bardzo dokładnie zakręcane, żeby gaz się nie ulatniał, bo to działa szkodliwie na zdrowie, czasem może sprowadzić ciężką chorobę, a nawet śmierć. Jeżeli przy zamkniętych kranikach czuć gaz, należy natychmiast udać się do pani z prośbą o naprawę kuchenki i otwierać często okno w kuchni dla przewietrzenia.

C z y s t o ś ć k u c h e n k i i p a l n i k a. Kuchenka i sam palnik muszą być utrzymane w wielkim porządku. Czyści się palnik szczoteczką drucianą, żeby otworki, któremi gaz wychodzi, nie były zatkane. Takie szczoteczki sprzedają tanio w Zakładach Gazowych. Przy nowszych kuchenkach palniki są rozbierane, więc tem łatwiej je czyścić. Gdy kuchenka czysta, płomień jest równy, jasny, tylko przy samych otworkach ciemniejszy, zielonawo-niebieski.

C z y s t o ś ć n a c z y ń. Naczynia, stawiane na gazie, powinny być zewnątrz czyste i wewnątrz bez kamienia (p. spos. usuwania kamienia, str. 70). Gotując w brudnych naczyniach, powodujemy swąd, czekamy dłużej na zagotowanie i zużywamy więcej gazu.

U w a g i p r a k t y c z n e c o d o u ż y c i a g a z u. Przed zapaleniem gazu musimy wszystko do gotowania przygotować. Gaz zapalamy dopiero w chwili, gdy rondelek z potrawą do postawienia na nim jest gotowy. Pracownice nieraz zostawiają gaz nie zgaszony dlatego, że „zaraz“ mają coś na nim postawić. To „zaraz“ bywa czasem za pół godziny, a tymczasem dużo gazu się spala.

Kranik od gazu odkręcamy p o z a p a l e n i u z a p a ł k i, żeby gaz nie uciekał w powietrze, zanim zapałkę znajdziemy i zapalimy.

Zapalać należy gaz p e ł n y m p ł o m i e n i e m, który utrzymujemy d o z a g o t o w a n i a p o t r a-

wy. Po zagotowaniu zmniejszamy płomień, bo potrawa zagotowana będzie się na małym ogniu gotowała dalej lepiej, niż na dużym, nie gwałtownie i bez zbytecznego parowania, a jednocześnie oszczędzimy gazu.

Płomień gazowy nie powinien wychodzić poza dno naczynia.

Gotujmy koniecznie pod przykryciem.

Żeby utrzymać ciepło w ugotowanych już potrawach, stawiamy rondelki, dopasowane wielkością jeden na drugim, czyli zamiast pokrywą, przykrywamy jeden rondel drugim.

W górnym rondelku potrawa nie będzie się gotowała, ale będzie bardzo gorąca. Ma to duże znaczenie tam, gdzie gotujemy cały obiad na małej gazowej kuchence. Zwykle wtedy dwa rondelki stoją na gazie, a reszta stygnie i obiad wydajemy na stół zaledwie ciepły.

Rondelki do stawiania jeden na drugim kupujemy dopasowane w Zakładach Gazowych. W braku takich dobiera się w Zakładach Gazowych odpowiednie pokrywki.

Wodę do zmywania grzejemy, stawiając garnuszek z nią na garnku z gotującą się potrawą.

Chcąc upiec coś w piecyku gazowym, musimy ogrzać piec pełnym płomieniem, zanim wsuniemy mięso lub ciasto. Bez piecyka można piec na gazie w specjalnym rondlu, który się nazywa „Prodige" czyli „cudowny" rondel. Pani objaśni, jak się z nim należy obchodzić.

Gotujmy nie wcześniej, niż trzeba, obliczywszy czas, potrzebny na ugotowanie jakiejś potrawy, aby potem nie odgrzewać i nie marnować gazu.

Kursy gotowania na gazie. Tylko taka pracownica umie gotować na gazie, która trzyma się podanych tu wskazówek. W Warszawie Zakłady Ga-

zowe urządzają dla pracownic domowych kilkodniowe kursy gotowania. Pożądane jest, by pracownice prosiły panie o pozwolenie przejścia takiego kursu. Wtedy będą pewne, że naprawdę umieją obchodzić się z powierzoną sobie kuchenką gazową.

* *
*

Maszynki naftowe. Do maszynek naftowych z knotami stosują się mniej więcej te wskazówki, co do lamp naftowych (p. rozdz. XI).

Maszynka „Prymus“ rozpala się zapomocą spirytusu. Jest dobra w użyciu, lecz wymaga uwagi i ostrożności. Otworki w palniku należy często przetykać cienką, specjalną igiełką.

Maszynki spirytusowe bywają różnych systemów. Wszystkie działają dobrze przy właściwem obchodzeniu.

Uwagi praktyczne: 1. Przed dolaniem nafty lub spirytusu należy każdą maszynkę zgasić. Nie nalewajmy zbyt pełno i obcierajmy maszynkę po dolaniu nafty lub spirytusu.

2. Butelki z naftą i spirytusem nie powinny stać blisko palącej się maszynki.

3. Gotując, wystrzegajmy się kipienia, które maszynkę zanieczyszcza.

4. W czasie gotowania maszynka powinna stać na tacy lub płycie kuchennej.

ROZDZIAŁ XI.

Oświetlenie.

Zapałki. Zapałki powinny leżeć w kuchni zawsze w tem samem miejscu, żeby ich nigdy nie szukać i żeby nawet w ciemności trafić do nich łatwo. Zużyte w kuchni zapałki składamy w pudełeczko, nie robiąc niemi nieporządku na płycie.

Świece. Świece w lichtarzach i kandelabrach powinny być mocno i prosto oprawiane. Świecę za grubą oskrobujemy. Stearynę zeskrobaną chowamy i dodajemy do zaprawy do posadzek, które wtedy ładniej błyszczą. Za cienką świecę owijamy równym paskiem papieru dla pogrubienia. Papier nie powinien wystawać z lichtarza. Utrzymujemy w porządku lichtarze i profitki. Oprawiając świece w kandelabry, nie naciskamy zbyt mocno, aby nie wyginać delikatnie osadzonych lichtarzy.

Lampy naftowe. Aby lampy dawały dobre światło, nie filowały i nie wydzielały przykrego odoru, należy je starannie oprawiać.

Oprawianie. Do oprawiania lamp konieczny jest oddzielny stolik, a w braku niego jakieś miejsce, specjalnie przeznaczone, choćby deska okienna, na której się już nic innego nie stawia.

Służące czyszczą nieraz lampy na stołach kuchennych. Wtedy przy największej ostrożności jedzenie czuć naftą, ponieważ odór jej jest dziwnie przenikliwy. Wszelkie przybory do czyszczenia lamp muszą być chowane daleko od jedzenia, w szufladzie specjalnego stolika lub w specjalnem pudełku.

Oprawiając lampę, rozbieramy ją i czyścimy każdą część oddzielnie. Klosz przecieramy ściereczką, szkło, czyli cylinder trzymamy przez ścierkę i czyścimy wewnątrz okrągłą szczotką do tego przeznaczoną. Jeżeli szkło bierzemy w palce, zwykle zostają na niem ślady. Knota lepiej nie obcinać nożyczkami, bo płomień bywa potem nierówny. Należy wytrzeć spalony wierzch papierem, lub ściereczką. Palnik wydmuchujemy i czyścimy maleńkim pendzelkiem. Czasem trzeba go rozebrać i każdą część oddzielnie wyczyścić. Nie nalewamy za pełno nafty i zbiornik wycieramy starannie.

Zapalanie. W chwili zapalania knot nie powinien wystawać z palnika. Z początku niech pło-

mień będzie mały, później lampa rozpali się sama. Uważajmy, by nie zaczęła wtedy filować. Nie stawiajmy lamp na przeciągu. Zapalając je w zimie, dobrze jest chuchnąć w cylinder, aby go ogrzać. Inaczej łatwo pęka. Wkładamy cylinder przez ściereczkę uważnie, delikatnie i równo. Jeżeli nafty nie wystarcza na wieczór i trzeba jej dolewać, gaśmy przedtem lampę dla bezpieczeństwa.

G a s z e n i e. Jeśli lampy palą się dobrze, starajmy się jak najmniej poruszać knot i gasząc nie wkręcajmy go zanadto, gdyż bywają wypadki, że lampa wtedy wybucha. Najwygodniej gasić lampy specjalnym tanim przyrządem. Jeżeli go niema, przykręćmy knot, by płomień był mały, a potem przykryjmy szkło u góry na chwilę kawałkiem deseczki, lub tektury, a lampa zaraz zgaśnie.

F i l o w a n i e. Jeżeli dopuściliśmy do filowania i sadze zasypały pokój, najlepiej zamknąć go narazie i poczekać ze sprzątaniem kilka godzin. Wtedy sadze łatwiej pozwolą się strzepywać i nie niszczą tak mebli.

G a s z e n i e r o z l a n e j n a f t y. W wypadku, gdy paląca się lampa upadnie i nafta się rozleje, nie traćmy przytomności i nie próbujmy gasić płonącej nafty wodą, ale przyduśmy płomień dywanem, suknem do prasowania, lub inną ciężką tkaniną, którą mamy pod ręką.

Kupując naftę, starajmy się, aby była czysta. Dobrze jest dodawać do niej troszkę soli.

Pracownica powinna mieć do oprawiania lamp specjalny fartuch.

Zdarza się, że lampa źle się pali po długiej przerwie. Wtedy trzeba knot wyjąć, wygotować, wysuszyć zupełnie i założyć na nowo.

L a m p y g a z o w e. Lampy gazowe zapalać łatwo, pociągając za umieszczone przy nich łańcuszki.

Ale pracownice nieraz ciągną za mocno i łańcuszki obrywają, a wówczas trzeba zapalać zapałką.

Kraniki przy lampach powinny być uważnie zakręcane, aby się gaz nie ulatniał. Klosze od lamp gazowych trzeba od czasu do czasu myć, jak wszystkie inne. Koszulki od gazu zmieniać łatwo.

L a m p y s p i r y t u s o w e. Lampy spirytusowe czyszczą się łatwo, ale trzeba się z niemi uważnie obchodzić. Pracownica powinna prosić panią o wskazówki i ściśle ich przestrzegać.

L a m p y e l e k t r y c z n e. Lampy elektryczne żadnego kłopotu nie sprawiają, trzeba tylko uważać na ostrożne wyjmowanie ich z gniazdek kontaktowych w ścianie. Nie należy ciągnąć za sznur, lecz jedną ręką ująć oprawę widełek, a drugą przytrzymać i przycisnąć gniazdko kontaktowe, przymocowane do ściany, aby go nie oderwać, a przynajmniej nie obluzować. Nie upuszczajmy też widełek na ziemię, nie okręcajmy mocno sznurka naokoło lampy, gdyż tem się psuje, pilnujmy, by sznury się nie skręcały i nie plątały.

Przy sprzątaniu i omiataniu, uważajmy, żeby nie zrywać i nie odciągać sznurów i drutów od elektryczności, gdyż wtedy światło się zepsuje.

P o r a ż e n i a i w y p a d k i. Przewody (druty i sznury) elektryczne powinny być utrzymane w dobrym stanie. Są one zwykle schowane w rurce metalowej, lub pokryte materjałem, który stanowi tak zwaną „izolację".

Jeżeli izolacja jest zniszczona, np. wyłącznik ma przykrywkę stłuczoną, sznur od lampy, żelazka lub maszynki (grzejnika) przetarty, może to przy dotknięciu spowodować zepsucie światła, a co gorsze, p o r a ż e n i e prądem elektrycznym i pożar w domu.

Zauważywszy takie uszkodzenie, pracownica powinna zaraz prosić o naprawę.

Sznury i wyłączniki muszą być zawsze suche. Nie trzeba ich wycierać dla porządku wilgotną ścierką, ani dotykać wilgotnemi palcami, gdyż wtedy bardzo łatwo o porażenie.

Z tego samego powodu niech pracownice, dotykając jedną ręką sznura od elektryczności lub wyłącznika, nie opierają drugiej ręki na wannie, zlewie, lub rurze gazowej, które mają połączenie z ziemią. Grozi to porażeniem i może nawet przyprawić nieostrożną służącą o śmierć.

ROZDZIAŁ XII.

Utrzymanie w porządku ubrania i bielizny. Pranie. Czyszczenie obuwia.

Należy robić wszystko z zastanowieniem i przewidywaniem. Te zalety są też konieczne do utrzymania w porządku odzieży.

Czyszczenie i chowanie ubrań. Suknie pań i ubrania panów nie powinny być chowane do szaf w tej chwili po zdjęciu. Należy je najpierw rozłożyć lub powiesić w sypialni na parę godzin, oczyścić i dopiero schować.

Ubrania, stale noszone, wymagają codziennego czyszczenia. Nie wyczyścimy nigdy należycie ubrania, trzymając je w ręku. Trzeba je rozłożyć na stole, lub powiesić na specjalnem wieszadełku, bo wtedy ani kurz, ani plamy nie ujdą naszej uwagi. Gdzie jest odkurzacz, czyszczenie nie sprawia żadnego kłopotu. W małych miejskich mieszkaniach, gdzie niema odkurzacza, trudno znaleźć odpowiednie miejsce do tego. W lecie możemy ustawić stolik na balkonie i tam ubrania czyścić, jeśli bowiem utrzymujemy je w porządku, nie mają nigdy tyle kurzu, by mógł szkodzić sąsiadom. W zimie sprawa trudniejsza. Ubrania czy-

ścimy przeważnie w kuchni, co jest bardzo niezdrowe i niewłaściwe. Pomagamy sobie, stawiając stolik do czyszczenia pod oknem i otwierając okno. Można też wystawić stolik do sieni na schody kuchenne. Parę razy na rok należy ubrania i suknie wywracać na lewą stronę i czyścić dokładnie przy wszystkich szwach, gdzie się kurz zbija.

Włochate grubsze materjały, do których wszystko łatwo przylega, należy czyścić szczotką, zwilżoną troszkę wodą. Najlepiej wziąć wody na płaski talerz, maczać szczotkę i otrząsać ją z wody za każdym razem, aby nie była mokra, tylko wilgotna.

Oczyszczone suknie, palta i marynarki męskie wieszamy w szafach włożone starannie i równo na ramiączka. Jasne i kosztowniejsze suknie i ubrania okrywamy specjalnemi woreczkami, staremi nocnemi koszulami lub wreszcie opinamy w prześcieradła. Rzadko noszone jasne suknie dobrze jest opinać arkuszami czarnej bibułki, które od kurzu chronią lepiej nawet, niż tkaniny. Kurz dostaje się do szaf szparami i rzeczy, wiszące dłużej bez przykrycia, szczególniej jasne, nabierają szarego odcienia, choćby nie były noszone.

Spodnie męskie składamy po oczyszczeniu starannie na zaprasowane składy, potem w połowie długości, i układamy w szafie, albo nie składając napół, wieszamy na specjalnych ramiączkach do spodni.

Ubrania i okrycia, zmoczone deszczem, wieszamy na ramiączkach, wyciągamy i suszymy. Do szafy chowamy, gdy zupełnie suche.

Czyszcząc ubrania, pracownica powinna zauważyć każde rozdarcie, rozprucie lub brak guzika i naprawić je sama, albo zwrócić na nie uwagę pani, która złemu zaradzi.

Pranie i odświeżanie sukien i pranie sukien bawełnianych. Suknie bawełniane białe pierzemy, jak delikatną bieliznę, gotuje-

my i prasujemy wilgotne. Czy je krochmalić, czy nie, zależy od materjału i od uznania pani.

Niezmiernie ważną rzeczą jest czysta, miękka woda do prania. W większych miastach mamy przeważnie dobrą wodę. Na wsi, gdzie woda nieraz bywa mętna i twardo-żółta, najlepiej prać w wodzie deszczowej.

Suknie kolorowe bawełniane pierzemy w wodzie, ale unikamy zwyczajnego mydła. Używamy płatków mydlanych (jak alboril, luks) lub mydła barskiego. Każda pracownica powinna wiedzieć, że kolorów się nie gotuje i pierze się je w letniej wodzie. Natychmiast po dokładnem wypłókaniu kilkorazowem i przepuszczeniu przez wyżymaczkę, trzeba je rozwiesić, by nie pozachodziły kolorami. Delikatne kolory płóczemy, dodając do wody parę łyżek octu. Prasujemy, gdy jeszcze wilgotne. Jeśli przeschną, kropimy je i zwijamy na parę godzin, aby były jednakowo wilgotne wszędzie. Ale najładniej wyglądają suknie i bluzki nie kropione, a prasowane „od ręki", zanim przeschną.

Jeśli chcemy jasnym materjałom nadać sztywność, używamy do tego rozpuszczonej, białej żelatyny. Uważajmy, po której stronie należy suknię prasować. Materjały, które powinny mieć połysk, możemy prasować po prawej stronie, inne po lewej. Do prasowania sukien używamy deski i „rękawka" do rękawów. Deskę wycieramy starannie z kurzu, z uwagą na końce, któremi opiera się o ziemię, stojąc, przykrywamy ją złożonem suknem, na wierzch prasownikiem i obwiązujemy starannie w obu końcach. Ciemne kolory prasujemy tylko na suknie, aby do nich nie przylegały jasne niteczki z prasownika. Mniej wprawne pracownice niech pamiętają, że suknię lub bluzkę zaczyna się prasować od rękawów i kołnierza. Prasując kołnie-

rze i części sukien, krajane ukośnie, uważamy, jak idą nitki w materjale i w ich kierunku pociągamy żelazkiem. Inaczej ukosy się wyciągają i potem źle leżą.

Pranie sukien wełnianych jasnych i ciemnych. Suknie wełniane jasne pierzemy letnią wodą w płatkach mydlanych (alboril, luks), ciemne w wywarze z wiórków panamskich, lub w wodzie z tartych surowych, obranych kartofli. Oba te sposoby są dobre. Wywar z panamy powinien mieć kolor mocnej herbaty. Wodę z kartofli przygotowujemy, trąc obrane kartofle na tarce, lub przepuszczając przez maszynkę do siekania. Do jednej sukni trzeba wziąć około 1 kg kartofli. Gdy się ustoją, zlewamy przez sito wodę z nich na balijkę i dodajemy czystej ciepłej (nie gorącej) wody. Pierzemy, wygniatając bez tarcia i płóczemy kilka razy w dużej ilości wody. Nie wyżymamy wełnianych tkanin, lecz rozwieszamy je, rozciągnięte na czystych sznurach, lub na czystych ramiączkach nad wanną, aby woda ściekała z nich sama, potem prasujemy lekko wilgotne, po lewej stronie na desce dość miękko przykrytej suknem i prasownikiem, lub bez prasownika (ciemne). Przed praniem suknię należy dokładnie wytrzepać i wyczyścić z kurzu po obu stronach.

Suknie i bluzki z crêpe de chine'u i surowych jedwabi pierzemy w płatkach mydlanych, lekko wygniatając, płóczemy 3 razy i nie wyżymając rozwieszamy. Tak samo pierzemy jedwabną bieliznę.

Zamiast wieszać, możemy uprany przedmiot rozłożyć na prześcieradle i razem z niem zwinąć w rulon. Nie przeschnie zanadto.

Odświeżanie sukien i ubrań męskich. Chcąc odświeżyć ubranie, trzepiemy je i czyścimy z kurzu, potem rozkładamy na desce bez sukna lub zwykłym nie malowanym i nie politurowanym stole

i nacieramy starannie niezbyt twardą szczotką, maczaną w odwarze panamy. Potem rozwieszamy na ramiączkach w przewiewnem miejscu. Suknie prasujemy na wilgotno. Marynarki męskie z grubych materjałów odświeżają się nieraz ślicznie bez prasowania, tylko kołnierze i klapki przy kieszeniach wyciągamy dokładnie i po lewej stronie przeciągamy żelazkiem bardzo ostrożnie, by nic nie wyświecić. Marynarki z lżejszych materjałów prasujemy po lewej stronie, a poprawiamy po prawej przez mokry gałganek.

Spodnie męskie (składy) zaprasowujemy bardzo gorącem żelazkiem przez kawał mokrego cienkiego płótna po prawej stronie.

Ciemne, szczególniej granatowe ubrania odświeżają się ładnie szczotką, maczaną w wodzie z amonjakiem. Wody z amonjakiem używamy też do czyszczenia kołnierzy zatłuszczonych od włosów przy marynarkach.

* *
*

Plamy. Plamy z błota czyścimy szczotką na sucho, zdrapując je przytem lekko paznogciem. Plamy tłuste na delikatnych materjałach należy też próbować czyścić na sucho, pocierając zwitkiem bawełny. Czasem ustępują zupełnie. W przeciwnym razie czyścimy je watą, umoczoną w benzynie (daleko od ognia). Pod plamę podkładamy ręcznik bawełniany i nacieramy ją benzyną, potem suchą watą, dokąd czyszczone miejsce nie będzie suche.

Skuteczne czyszczenie benzyną wymaga wprawy.

Początkujące pracownice niech je wykonywają pod okiem pani, aby nie zepsuć ubrania.

Dobrym sposobem usuwania tłustych plam jest pokryć je gęstą papką z benzyny z magnezją lub mąką kartoflaną. Gdy masa wyschnie, sczyszczamy ją

szczotką. Plamy z farby olejnej czyścimy terpentyną francuską, którą należy zwilżyć mocno plamę, tak pozostawić z godzinę, a potem zmyć wszystko benzolem. Można też plamę zwilżoną terpentyną prasować gorącem żelazem, położywszy pod spód i na wierzch grube arkusze bibuły do osuszania atramentu (przepis niemiecki).

Plamy ze smarów, smoły i żywicy usuwamy benzolem, lub mydełkami specjalnemi (plamon). Plamy z żywicy na kolorowych materjałach ustępują także od mocnego spirytusu.

Plamy z krwi schodzą przy użyciu czystej wody ciepłej bez mydła, lub ciepłej wody z solą.

Plamy z jodyny usuwamy, zanurzając przedmiot poplamiony na jakiś czas w słodkiem mleku, potem pierzemy w wodzie z mydłem. Naturalnie, jeśli jodyna przegryzła materjał, czyszczenie nie pomoże. Jodynę można też usunąć, nacierając tartemi kartoflami ze spirytusem.

Plamy z rdzy czyścimy gorącym sokiem cytrynowym, albo rozpuszczoną w gorącej wodzie solą szczawikową, a potem wypieramy starannie w wodzie.

Atrament schodzi od soku cytrynowego, lub soli szczawikowej. Plamy od atramentu anilinowego schodzą przy użyciu spirytusu.

Plamy z czerwonego wina ustępują od gorącej wody bez mydła, lub od cytryny i od boraksu, którym posypujemy plamę i polewamy wodą.

Świeże plamy z owoców czyścimy gorącą wodą bez mydła.

Plamy ze stearyny i wosku czyścimy, prasując przedmiot poplamiony przez grubą bibułę gorącem żelazem. Dobrym sposobem jest też zeskrobać stearynę i zmyć resztę jej zimną wodą.

W handlu spotykamy różne mydełka do czyszczenia plam, które bardzo dobrze zadanie swe spełniają.

Zachowanie od zniszczenia bielizny. Czysta bielizna bywa przeważnie pod kluczem i opieką pani. Brudną bieliznę jednak chowają zwykle służące w miejscu, przeznaczonem przez panią.

Zdarza się, że służące wkładają do brudów wilgotną bieliznę, która niszczy się od tego, osłabia, a nawet wyraźnie butwieje. Pamiętajmy więc każdą sztukę przed schowaniem dokładnie wysuszyć.

Nie chwytajmy do ścierania kurzu, lub wody rozlanej, serwetek zamiast ścierek.

Nakrywając blaszane tace serwetkami, uważajmy, by były suche i zdejmujmy serwetkę, gdy płyn się na nią rozleje, inaczej zniszczy ją rdza.

Serwety wydawane do kuchni pod paszteciki, lody i t. d. spierajmy natychmiast po użyciu i chowajmy po dokładnem wysuszeniu.

Serwetek lub ręczników, które się zaczynają drzeć, nie bierzmy do przecierania okien, lub innych robót bez pozwolenia pani, bo dadzą się one może łatwo naprawić i długo jeszcze służyć będą.

Ścierek nie dobrudzajmy zanadto. Jeżeli czystych już mało, znajdziemy przy dobrej woli godzinę w dniu na przepranie. Po użyciu rozwieszajmy ścierki na przeznaczonych miejscach, nie rzucając mokrych na stoły, krzesła kuchenne, lub pakę od węgli.

Przyszywajmy do ścierek wieszadła z tasiemki, by nie rdzewiały od gwoździków i żelaznych haczyków, lub używajmy specjalnych wieszadełek, zapobiegających rdzewieniu.

Nie przypalajmy ścierek porządnych, wyciągając niemi blachy z pieca, nie rozwieszajmy ich nad rozpaloną płytą kuchenną lub palącą się maszynką.

Jeżeli brudy trzymamy w koszu, uważajmy, by

je wkładać i wyjmować do prania ostrożnie, gdyż łatwo podrzeć o kosz delikatną bieliznę.

Brudną bieliznę osobistą przykro jest naprawiać, ale małe uszkodzenia w delikatnych przedmiotach, szczególniej podarte hafty lub koronki należy koniecznie doprowadzić do porządku przed praniem. Bielizna stołowa powinna też być naprawiona przed praniem, bo przez cerowanie lub łatanie po uprasowaniu straci świeżość.

Pościelową, szczególniej brudniejszą, naprawiamy po upraniu, ale musimy ją potem odprasować. W domach, gdzie bieliznę pościelową zmienia się często, można ją naprawiać przed praniem, gdyż w praniu uszkodzenia bardzo się powiększają.

Bieliznę osób chorych na zaraźliwe choroby należy prać oddzielnie, naprawiać po upraniu, a przed praniem dla bezpieczeństwa moczyć w wodzie z lizolem, biorąc łyżkę stołową na 1 litr wody.

Składając bieliznę do magla, przy wyciąganiu nie szarpmy jej gwałtownie, bo w ten sposób często niszczymy cieniutkie obrusy, prześcieradła i inne przedmioty.

Kawałki starej bielizny, dawane przez panią do użytku kuchennego lub porządków, pierzemy wraz ze ścierkami, aby trwały dłużej. Nie wyrzucajmy ich po użyciu, jak to czasem bywa.

P r a n i e r ę c z n e. Przed praniem przygotowujemy balję, do większego prania lepiej 2 balje, wyżymaczkę, kocieł i dodatki, jak: mydło, sodę lub boraks, farbkę, krochmal.

K l u c z o d g ó r y. Gdzie niema własnego strychu, pracownica musi upewnić się, że góra będzie w potrzebnej chwili wolna. Jeżeli można, należy zabrać klucz od góry do siebie, aby potem nie mieć kłopotu z wieszaniem.

S z n u r y. Najwygodniej mieć własne sznury, porządnie schowane w woreczku, rozwieszać je przed wieszaniem na górze, a zdejmując bieliznę, zdejmować i sznury.

S o r t o w a n i e. Praczka lub pracownica domowa otrzymuje zwykle bieliznę do prania pod rachunkiem, przyczem często sama pomaga w sortowaniu, czyli gatunkowaniu, to znaczy rozkłada bieliznę gatunkami, oddzielnie stołową, oddzielnie pościelową, oddzielnie osobistą, drobiazgi, kolory, wełniane rzeczy i t. d.

U s u n i ę c i e p l a m. Jeśli bielizna ma plamy, które w wodzie z mydłem nie puszczają, jak z rdzy, atramentu, owoców, trzeba je przed praniem usunąć wyżej podanemi środkami.

W o d a. Koniecznym warunkiem ładnego prania jest m i ę k k a w o d a. Na wsi najlepiej zbierać do prania deszczówkę. W jej braku, zmiękczamy twardą wodę sztucznie. Do zmiękczania wody służy soda i boraks. Temi środkami nie należy jednak przesadzać; trzeba uważać, aby były dokładnie rozpuszczone w wodzie, zanim bieliznę zamoczymy. Sody nie bierzmy więcej, jak 25 g na wiadro, boraksu trochę więcej, około 30 g. W twardej wodzie nie chcą się robić mydliny. Jeżeli wodę zmiękczamy, ulejmy jej na miseczkę i próbujmy dodać troszkę rozpuszczonego mydła. Jeśli mydliny robią się łatwo, to znaczy, że woda już dostatecznie miękka.

P r a n i e m y d ł e m w p r o s z k u. Rozpowszechniają się teraz bardzo proszki mydlane, jak np.: radjon, blask i t. d. Pracownice bardzo niechętnie odnoszą się do nich, jak zresztą przeważnie do wszystkich nowych wynalazków. Ale doświadczenie uczy, że różne proszki mydlane są bardzo dobre, pierze się w nich znacznie ł a t w i e j, p r ę d z e j i bielizna nie tak się przy ich użyciu niszczy, ponieważ nie wymaga tak mocnego tarcia i nie trzeba jej prać tyle ra-

zy, jak przy dawnym sposobie prania twardem mydłem. Tylko stosując jakieś mydło w proszku, trzeba się **bardzo dokładnie** trzymać proporcyj i sposobów prania, podanych w przepisach, które znajdujemy na każdej paczce. Te sposoby i proporcje mogą być trochę różne przy różnych gatunkach proszków, ale są dwie stałe zasady, których się musimy trzymać: 1) Bieliznę przed praniem w proszku mydlanym należy **koniecznie moczyć na kilka godzin (najlepiej na całą noc w wodzie letniej z tymże proszkiem** i 2) **trzeba ją płókać bardzo starannie** dwa razy co najmniej w wodzie gorącej, a trzeci raz w zimnej. Wtedy będzie ładna bez smug, na które się nieraz przy użyciu proszków skarżymy.

Dawny sposób prania. Piorąc bieliznę mydłem twardem, powinnyśmy ją także na całą noc namoczyć, w wodzie letniej z rozpuszczonem mydłem, dodając na balję średniej wielkości trzy łyżki amonjaku i dwie łyżki terpentyny francuskiej. Moczenie tak bardzo ułatwia pracę i zmniejsza konieczność tarcia bielizny, że tylko te pracownice nie chcą go stosować, które go jeszcze nigdy nie próbowały. Bieliznę czyściejszą lepiej moczyć oddzielnie, brudniejszą oddzielnie. Wymoczoną bieliznę pierzemy w tych samych mydlinach, dolewając gorącej wody i nacierając brudniejsze miejsca mydłem. Potem do kotła nalewamy wody, którą zmiękczamy sodą lub boraksem i rozpuszczamy w niej dokładnie mydło. Bawełniana bielizna jest znacznie ładniejsza przy użyciu boraksu do gotowania. Wkładamy do kotła bieliznę dość luźno, przykrywamy pokrywą, i gotujemy 20 — 30 minut od zagotowania. Następnie z częścią mydlin wyrzucamy wygotowaną bieliznę na drugą balję, do mydlin, pozostałych w kotle, dolewamy wody zimnej, dodajemy mydła i boraksu, wkładamy drugą tymczasem przepraną część bieli-

zny, potem trzecią i t. d. Wygotowaną bieliznę przepieramy raz jeszcze w tych samych mydlinach, przepuszczamy przez wyżymaczkę, wkładamy do wanny lub na balję, zalewamy gorącą wodą i zostawiamy do następnego dnia, by woda rozpuściła dokładnie mydło. Nazajutrz płóczemy w dużej ilości zimnej wody. Dobrze, jeśli można włożyć bieliznę na noc do wanny w łazience, bo tam łatwo o gorącą wodę i zmianę zimnej przy płókaniu. Dla ułatwienia można niewielką balję postawić na wannie, przytwierdzić do niej wyżymaczkę i bieliznę po ostatniem płókaniu wyjmować z wanny i przepuszczać przez wyżymaczkę na balję.

W braku wyżymaczki należy wyżymać bieliznę w ręku z wielką uwagą, by jej nie „przekręcić". Obie ręce praczki przy wykręcaniu muszą być tuż obok siebie, inaczej bielizna niezmiernie łatwo pęka.

Dobrym przyrządem pomocniczym do prania jest tak zwana „tara" z gładkiej falistej blachy, o którą się trze bieliznę, zamiast ją trzeć w rękach. Doświadczenie uczy, że trąc o tarę, mniej bieliznę niszczymy.

Ścierki należy prać dwa razy przed gotowaniem.

Jeśli bielizna nie była namoczona przed praniem, pierze się ją często dwa razy przed wygotowywaniem, a trzeci po gotowaniu, widać już stąd, o ile prędzej pierzemy w proszkach mydlanych.

Po takiem upraniu bielizna będzie na pewno biała. Jeżeli znajdą się jeszcze sztuki zapuszczone i szare, oddzielamy je od reszty i pokazujemy pani, która może każe je wychlorkować.

C h l o r k o w a n i e. Trzeba to robić bardzo ostrożnie, chlorku brać niewiele (około 15 gramów na średnią balję, t. j. 25 litrów wody), mieszać z zimną wodą i gotować, aż nabierze różowego koloru. Wtedy c e d z i m y go przez gęste płótno, wlewamy na balję i dobieramy wodą. Bieliznę zanurzamy w nim na 15—20 minut, wyjmujemy i wkładamy na parę

godzin w dużą ilość zimnej wody, aby doskonale z chlorku wypłókać. **Pracownice nie powinny chlorkować bielizny bez pozwolenia pani.** Zresztą bielizna, porządnie utrzymana, chlorku nie potrzebuje.

Pranie sposobem finlandzkim. Sposób, podany w miesięczniku „Organizacja Gospodarstwa domowego". Bardzo polecamy jeszcze jeden sposób prania, którym prędko i dokładnie pierze się nawet mocno brudną bieliznę, a który do ścierek jest wprost nieoceniony.

Bieliznę należy namoczyć w wilję prania na całą noc w miękkiej wodzie zimnej.

W przeddzień prania przyrządzamy następujący środek do nacierania bielizny. Mydło dobre, twarde strugamy cienko i rozgotowujemy w wodzie. Rozgotowane zdejmujemy z ognia, dolewamy do niego oczyszczonej nafty, mieszamy i pozostawiamy w spokoju do następnego dnia. Proporcja: na każde 40 dkg mydła 1 litr wody i 5 łyżek stołowych nafty.

Nazajutrz bieliznę wypieramy w wodzie, w której była namoczona, i przepuszczamy przez wyżymaczkę. Potem bierzemy sztuka po sztuce na suchą balję, nacieramy przygotowaną masą, szczególnie miejsca brudniejsze i wkładamy do kotła w zimną wodę. Gotujemy pół godziny od zagotowania, wyrzucamy na balję, pierzemy starannie w tych samych mydlinach i płóczemy trzy razy w gorącej wodzie, a czwarty w zimnej. Będzie z pewnością biała i czysta, tylko trzeba płókać w obfitej gorącej wodzie (najlepiej w wannie w łazience, napaliwszy w piecyku) i koniecznie nie mniej, niż trzy razy, aby zupełnie wyszedł z bielizny odór z nafty.

Ilość mydła, potrzebnego do prania. Mydła do prania wychodzi około $^1/_2$ kg na 10 kg bielizny. Bardzo ściśle nie da się to obliczyć: jeśli jest w tej wadze więcej sztuk grubych i cięższych, mydła

wyjdzie stosunkowo mniej, jeśli zaś nacieramy same sztuki cienkie, zużyjemy więcej mydła, ponieważ wypadnie na wagę więcej sztuk bielizny, z których każda potrzebuje nacierania.

Raz jeszcze przypominamy, że woda do prania musi być miękka, gdyż miękka woda daje również oszczędność mydła.

F a r b k o w a n i e. Po wypłókaniu bieliznę farbkujemy. Farbkę wsypujemy w woreczek barchanowy, dodajemy łyżeczkę soli, zawiązujemy, zalewamy w garnuszku zimną wodą i gotujemy. Wygotowanej farbki dodajemy do balji z zimną wodą tyle, żeby woda była zaledwie lekko niebieska. Trzeba wprawy, ażeby bielizny nie przefarbkować. Wodę mieszamy często, żeby farbka nie osiadała na dnie.

Niektóre praczki jednocześnie farbkują i krochmalą, lecz bielizna wtedy zawsze brzydko wychodzi. Należy krochmalić po farbkowaniu.

K r o c h m a l e n i e. Krochmal, albo mąkę pszenną (lepsza od kartoflanej) rozgniatamy z zimną wodą na misce na masę, którą zalewamy gotującą wodą, mieszając, aż zrobi się kleista, przezroczysta galareta. Takiego krochmalu wlewamy, ile trzeba, do wody.

W zimie dobrze jest dodawać do krochmalu łyżeczkę soli kuchennej, aby bielizna nie traciła łatwo sztywności.

I l o ś ć k r o c h m a l u. Nie wszystką bieliznę krochmalimy jednakowo. Prześcieradła kąpielowe i ręczniki kąpielowe nie potrzebują wcale krochmalenia, chusteczki i ręczniki inne krochmalimy bardzo mało, bieliznę stołową, pościelową, osobistą troszkę więcej, zawsze z uwagą, by nie przesadzić krochmalem. — Na 10 kg bielizny należy liczyć około $^1/_4$ kg mąki na krochmal. Niektóre praczki dodają do krochmalu wosku struganego (łyżkę na 125 g). Wtedy żelazko nie przylega przy prasowaniu i bielizna nabiera

połysku. Inne w tym samym celu mieszają z krochmalem trochę boraksu i stearyny.

R o z t r z e p y w a n i e. Ukrochmaliwszy, roztrzepujemy każdą sztukę i wieszamy na górze.

W i e s z a n i e. Wieszać trzeba na czystych i mocno naciągniętych sznurach, jedną sztukę obok drugiej, a nie na drugiej. Pilnujemy, by nie drzeć bielizny i nie brudzić. Na wsi suszymy w lecie na słońcu, co jest najlepsze, przymocowując ją do sznura drewnianemi widełkami.

M a g i e l. Prawie suchą bieliznę zdejmujemy i składamy do magla. Jeżeli przeschła zanadto, kropimy ją kropidłem, albo butelką przez korek, w którym wypalić trzeba otworki.

Przed składaniem każdą sztukę przeciągamy, nie s z a r p i ą c g w a ł t o w n i e, aby nie pękła, o co bardzo łatwo. Brzegi prześcieradeł, serwet, chustek wyrównywamy. Guziki niciane trzeba zawijać do środka, zatrzaski spinać, inaczej się pogniotą. Guziki z perłowej masy odpruwamy przed praniem.

Kosz z bielizną przyniesioną z góry trzeba ustawiać nie na podłodze, lecz wyżej, żeby się po każdą sztukę nie schylać. Nauczmy się składać bieliznę w pozycji s i e d z ą c e j.

Starajmy się w miastach nosić bieliznę do magla częściowo, nie w wielkich koszach, bo „od wałka" maglarze biorą taniej niż od kosza.

P r a s o w a n i e. Do prasowania służą różne żelazka. Kto umie, każdem uprasuje ładnie. Ale pilnujmy, by żelazko było c z y s t e i nie zardzewiałe. Rdzę czyścimy papierem szmerglowym, lub solą z woskiem.

Bieliznę prasujemy na stole, przykrytym suknem podwójnem lub potrójnem i prasownikiem. Znaki i hafty zwilżamy gałgankiem i prasujemy po lewej stronie.

S k ł a d a n i e p o p r a s o w a n i u. Pracownice nie zawsze umieją składać prasowaną bieliznę. Uważajmy, żeby wszystkie sztuki jednego gatunku były złożone równo, jednakowo, aby się dały w szafie ułożyć. Chustek i serwet stołowych nie składajmy poczwórnie (przez pół i znów przez pół, a potem na cztery), bo to i nie elegancko i niewygodnie, lecz potrójnie w każdą stronę.

P r a n i e s z t y w n e j b i e l i z n y. Kołnierzyki i mankiety najwygodniej prać nawleczone na sznureczek lub białą tasiemeczkę.

Koszule, mankiety i kołnierzyki kładziemy w kocioł zimnej wody z proszkiem mydlanym, zagrzewamy mocno, wyrzucamy na balję i wypieramy z krochmalu. Po przepraniu wygotowujemy drugi raz, pierzemy, płóczemy, farbkujemy lekko i suszymy niekrochmalone.

K r o c h m a l e n i e. Gdy wyschną, krochmalimy w niegotowanym krochmalu, najlepiej r y ż o w y m. Na 200 gramów krochmalu bierzemy 2 litry c i e p ł e j (niegorącej) wody i 50 gramów boraksu, rozgotowanego poprzednio w szklance wody. Rozcieramy wszystko drewnianą łyżką. Gdy wygląda jak śmietanka, zacieramy w nim te miejsca w bieliźnie, które chcemy usztywnić. Składamy w harmonijkę gorsy, mankiety, kołnierzyki, paski przy szyi, trzymamy mocno lewą ręką, aby krochmal nie dostał się za daleko, maczamy każdy taki wachlarzyk w krochmalu i wcieramy go prawą ręką. Ukrochmaloną tak koszulę kładziemy na stole i zmywamy lekko miejsca natarte gałgankiem, umoczonym w zimnej wodzie. Potem koszulę zwijamy i odkładamy do prasowania.

P r a s o w a n i e s z t y w n e j b i e l i z n y. Żelazko do prasowania musi być c z y s t e i odpowiednio gorące, żeby nie brudziło i nie przypalało. Krochmal, który przylega do żelazka, ścieramy papierem szmerglowym, potem pocieramy żelazko białym woskiem.

Zaczynamy prasowanie koszuli od mankietów. Prasujemy je z lewej strony, potem z prawej, wyciągając dobrze i zwilżając mokrym gałgankiem, żeby nie było żadnych fałdek. Dalej prasujemy rękawy, potem pasek przy szyi, lub kołnierzyk, plecy wraz z karczkiem (plecy układamy w fałdy). Na końcu prasujemy gors z prawej strony, podłożywszy pod niego kawałek grubej flaneli. Gorsy, które nie powinny błyszczeć, prasujemy przez wilgotny gałganek.

P r a s o w a n i e k o ł n i e r z y k ó w. Kołnierzyki „zaparzamy" z lewej strony, potem z prawej i znów z lewej aż do wysuszenia. Później glansujemy, to jest zwilżamy lekko gałgankiem z prawej strony i nadajemy połysk, poruszając szybko i mocno żelazkiem w prawo i w lewo. Następnie wykładany kołnierzyk zwilżamy lekko z lewej strony w miejscu załamania, składamy jak trzeba i zaprasowujemy. Aby kołnierzykowi nadać okrągłą formę, trzymamy go w odpowiedni sposób za jeden koniec, który podnosimy w górę i szybko przeciągamy żelazkiem po lewej stronie.

W p r a w a w p r a s o w a n i e. Prasowanie sztywnej bielizny wymaga zręczności i wprawy. Najłatwiej wprawiać się na przeznaczonych na to specjalnie starych koszulach i kołnierzykach. Jeżeli pracownica ma sposobność nauczyć się tego, leży to w jej własnym interesie, gdyż słusznie może wtedy spodziewać się wyższego wynagrodzenia.

P r a n i e p o ń c z o c h i s k a r p e t e k. Obecnie, gdy panie mają cieniutkie pończochy w różnych gatunkach i kolorach, należy postępować z niemi przy praniu bardzo ostrożnie. Delikatne, szczególniej jedwabne i wełniane pończochy pierzemy w płatkach mydlanych bez tarcia, tylko lekko wygniatamy. Nie wolno kłaść odrazu na balję wszystkich kolorów, gdyż niektóre puszczają i niszczą w ten sposób inne.

Należy pończochy i skarpetki kolorowe prać w wodzie l e t n i e j z prawej i z lewej strony, każdy kolor

oddzielnie i płókać, zmieniając kilka razy wodę. Do magla wyciągamy je starannie, wkładając na rękę. Nie krochmalimy ich wcale, a prasujemy z lewej strony.

Pranie bielizny wełnianej. Bieliznę wełnianą pierzemy, jak inne wełniane materjały, w płatkach mydlanych, rozbitych z zimną wodą, bez tarcia i wyżymania.

Wysokość deski i stołu do prasowania. Przy prasowaniu starajmy się, by deskę umieszczać na wysokości, odpowiedniej do naszego wzrostu, ani za wysoko, ani za nisko. Stół także nie powinien być za wysoki, gdyż wtedy niepotrzebnie zużywamy za wiele siły.

Pozycja siedząca. Dotąd jest ogólnie przyjęte, że przy prasowaniu stoimy. Byłoby jednak pożądane próbować prasowania w pozycji siedzącej, co da się urządzić, umieszczając deskę niżej, lub prasując na niskim stole w rodzaju stołka kuchennego.

Właściwe oświetlenie. Uważajmy też na oświetlenie, które powinno padać na robotę z lewej strony, abyśmy go sobie nie zasłaniały, poruszając ciągle prawą ręką. Światło lampy nieraz pada z góry w ten sposób, że je zasłaniamy sobą. Starajmy się ustawić tak przybory do prasowania, by tego uniknąć. Dopasowanie wygodnej wysokości i dobrego światła do pracy wymaga zastanowienia i czasu, ale opłaci się lepszem i prędszem wykonaniem roboty.

Przyrządy ułatwiające pranie. Mamy już różne przyrządy, ułatwiające pranie. Prócz znanych ogólnie wyżymaczek i tar blaszanych, spotykamy wyżymaczki nowszych systemów (wałki z czarnej gumy i wszystkie części metalowe) i tary z gumy zamiast z blachy. Mamy też już maszyny do prania, magle pokojowe, suszarki domowe, deski do prasowania i t. d. Służąc w domu, gdzie są te udogodnie-

nia, pracownica powina postępować z niemi ściśle podług wskazówek. Są to rzeczy kosztowne, które nieumiejętnością lub niedbalstwem można łatwo popsuć.

Sortowanie po praniu. Uprasowaną bieliznę pracownica sortuje, czyli układa gatunkami, pani zaś przegląda ją, sprawdza podług rachunku i chowa.

Porządek po skończonem praniu. Skończywszy pranie, doprowadzamy do porządku przyrządy i przybory, które służyły do niego. Wyżymaczkę myjemy wodą z mydłem, dodając troszkę amonjaku (od nafty wałki się niszczą) i naoliwiamy tryby. Balje i kocioł szorujemy dokładnie i stawiamy na miejscach. Bardzo jest wskazane chować wyżymaczkę i żelazka w odpowiednie woreczki, aby się nie kurzyły i nie niszczyły. Na deski, stale suknem obite, konieczne są pokrowce.

Kolejność czynności przy dawnym sposobie prania twardem mydłem:

1. Przygotowanie potrzebnych naczyń i przyborów (balje, wyżymaczka, kocioł, wiadra, mydło, soda lub boraks, farbka, krochmal, amonjak, terpentyna francuska).
2. Sortowanie czyli gatunkowanie.
3. Wywabianie plam z rdzy, atramentu, owoców i t. d. w przeddzień prania.
4. Namoczenie.
5. Wypranie bielizny (czasem dwurazowe) przed gotowaniem (z dodatkiem gorącej wody) i nacieranie miejsc brudniejszych mydłem.
6. Gotowanie w wodzie (wkładać trzeba w zimną) z rozpuszczonem mydłem z dodatkiem rozpuszczonej sody lub boraksu dla zmiękczenia wody.
7. Wypranie bielizny wyjętej z kotła po gotowaniu.

8. Zalanie jej gorącą wodą (w której, jeśli można, pozostaje dłuższy czas).
9. Płókanie.
10. Farbkowanie.
11. Krochmalenie.
12. Ostateczne wyżęcie.
13. Upranie kolorów (w płatkach mydlanych lub mydle barskiem).
14. Wieszanie.
15. Oczyszczenie i schowanie wszystkich naczyń i przyborów i doprowadzenie do porządku pralni lub kuchni.

Kolejność czynności przy praniu sposobem finlandzkim.

W przeddzień wykonywamy czynności, wymienione przy pierwszym sposobie i robimy roztwór mydła z naftą. W dzień prania:

1. Wypranie bielizny w wodzie, w której się moczyła, i wyżęcie.
2. Nacieranie roztworem mydła z naftą i wkładanie do kotła z zimną, miękką wodą.
3. Gotowanie.
4. Wyjęcie z kotła i przepranie w tych samych mydlinach.
5. Trzykrotne płókanie w gorącej wodzie.
6. Płókanie w zimnej wodzie (zostawić bieliznę w zimnej wodzie na kilka godzin, jeśli można).

Dalej postępujemy, jak podane wyżej.

*　　*
*

Czyszczenie obuwia skórzanego, czarnego. Przed czyszczeniem pomadką należy szczotką lub ściereczką usunąć dokładnie kurz z obuwia. Błoto z obcasów i podeszew zdejmujemy ostrożnie drewienkiem (niezbyt ostro zakończonem). Potem specjalną szczoteczką nacieramy obuwie czarną pomad-

ką w bardzo niewielkiej ilości. Wkońcu nadajemy blask skórze szczotką lub miękką ściereczką.

Pracownice często biorą za wiele pomadki. Wtedy obuwie się lepi i nigdy ładnie nie błyszczy.

Czyszczenie lakierowanego obuwia. Do obuwia lakierowanego nie używamy możliwie najdłużej pomadki, gdyż od pomadki lakier matowieje. Czyścimy je z kurzu delikatną szczotką lub ściereczką i wycieramy miękką ściereczką. Pomadek lub płynów używamy dopiero, gdy się podniszczą.

Do czyszczenia obuwia skórkowego nowego nie używamy z początku nigdy pomadek. Wycierane suchą ściereczką długo zachowuje połysk.

Przemoczone obuwie. Przemoczone obuwie wycieramy dokładnie mokre z błota, podeszwy oskrobujemy, wkładamy na prawidła, albo wypychamy wewnątrz papierem, suszymy w cieple, ale niezbyt blisko kuchni (nie na gorącej blasze) i po wysuszeniu czyścimy pomadką. Obuwie z grubej skóry trzeba smarować po wysuszeniu tłuszczem: skórką świeżej, niesolonej słoniny, niesolonem masłem, lub olejem rycynowym, aby skóra nie twardniała i nie pękała.

Czyszczenie obuwia z kolorowej skóry. Po wytarciu kurzu nacieramy obuwie białą pomadką miękkim gałgankiem. Połysk nadajemy sukienną lub flanelową ściereczką, zaczynając od tego bucika, któryśmy wcześniej pomadką natarli, by przeschła. Wkońcu dobrze jest przetrzeć jedwabną ściereczką, bo wtedy najładniej błyszczy. Do jasnego obuwia nie wolno używać ściereczek z ciemnego materjału.

Porządek w przyborach do czyszczenia obuwia. Szczotki, ściereczki i pomadki do obuwia powinny być schowane w oddzielnej szufla-

dzie lub pudełku. Ściereczki trzeba prać od czasu do czasu w wodzie z mydłem, dodając trochę amonjaku.

M y c i e o b u w i a m l e k i e m l u b c y t r y n ą. Podniszczone obuwie skórkowe, z którego pomadką nie możemy plam wyczyścić, można umyć ostrożnie ściereczką mlekiem lub sokiem cytrynowym, a po wysuszeniu wyczyścić pomadką.

C z y s z c z e n i e o b u w i a p ł ó c i e n n e g o. Obuwie płócienne czyścimy specjalnemi kamieniami, dobranemi do koloru. W kamieniu, rozrobionym z wodą, maczamy czczoteczkę i nacieramy nią obuwie starannie, by nie ominąć żadnego miejsca. Potem suszymy najlepiej na słońcu. Są też płyny do czyszczenia obuwia.

P r a n i e o b u w i a. Dobrze jest podniszczone płócienne obuwie uprać szczoteczką w ciepłych mydlinach i opłókać, ale trzeba to robić ostrożnie.

Do czyszczenia kamieniem, lub prania obuwie powinno być włożone na prawidła, a przynajmniej mocno wypchane ściereczką lub papierem. Piorąc, odwracamy pantofelek podeszwą do góry, aby nie nasiąkała wodą. Opłókujemy w ten sam sposób. Robimy to wszystko prędko i suszymy na prawidłach na słońcu, lub przy piecu kuchennym, ale nie na blasze.

Podniszczone obuwie skórkowe można także myć mydłem jak płócienne, ale rzadko. Suszyć je należy nie na zbyt silnem słońcu i nie na ciepłej płycie kuchennej, by skóra nie stwardniała.

C z y s z c z e n i e b u c i k ó w z e s k ó r y r e n i f e r o w e j. Buciki z matowej reniferowej skóry oczyszczamy tylko codziennie z kurzu. Gdy bardzo brudne, wycieramy je papierem szmerglowym, gumą, lub szczoteczkami drucianemi.

ROZDZIAŁ XIII.

Nakrywanie stołu. Usługa w czasie posiłków. Sprzątanie ze stołu.

U b r a n i e. Pracownica przed nakrywaniem myje starannie ręce.

C e r a t a. W niektórych domach jadają na ceracie, którą należy przed nakryciem wytrzeć starannie ściereczką.

R o z k ł a d a n i e i z d e j m o w a n i e o b r u s a. Przed położeniem obrusa wycieramy stół. Jeżeli stół ten jest zwykle przykryty kolorową serwetą, dopasowaną do mebli, należy ją koniecznie na czas posiłków zdejmować, gdyż, w razie rozlania przy jedzeniu płynów, serweta zafarbuje obrus i sama się zniszczy.
Gdzie pod serwetą dywanową leży miękki niefarbowany wojłok, trzeba go pozostawić, bo wojłok taki kładzie się umyślnie na jadalnym stole, aby obrus lepiej leżał.
Obrus rozkładamy, n i e g n i o t ą c g o, tak, by leżał równo i prosto i opadał z każdej strony jednakowo.
Przed zdjęciem obrusa po posiłku zmiatamy okruszyny przeznaczoną do tego szczoteczką na stołową śmietniczkę.
Zdejmując obrus, składamy go tak, jak był złożony po praniu, to jest d o k ł a d n i e w t e s a m e s k ł a d y z a p r a s o w a n e. Robić to trzeba koniecznie n a s t o l e. Pracownice, składające obrus w ręku, nigdy tego dobrze nie zrobią, a obrus źle składany wygląda po kilku nakryciach brudno i nieświeżo, choćby nie był poplamiony.

N a k r y w a n i e. Talerze lub talerzyki przecieramy i ustawiamy na obrusie w równych odstępach tak, aby brzeg każdego był równo ze stołem. Łyżki,

noże i widelce rozkładamy według życzenia pani: albo z prawej strony talerza, albo nóż z prawej strony, ostrzem do talerza, widelec z lewej, ząbkami w górę, a łyżkę wpoprzek za talerzem. Serwety lub serwetki małe kładziemy zawsze z lewej strony talerzy. Serwet nie wolno mieszać. Każdy domownik ma swoją. Do rozpoznania służą koperty płócienne, kółka, albo wstążeczki w różnych kolorach. Domownicy sami wkładają serwetki w koperty lub w kółka, a pracownica przy nakrywaniu stara się dotykać tylko kółek, nie serwet. W eleganckich domach używają przeważnie do śniadań i zimnych kolacyj innych obrusów i serwet, niż do obiadu, najczęściej kolorowych. Te serwety mniejsze nazywamy deserowemi, większe stołowemi. Nakrycie stosujemy do tego, co się na stół podaje.

Śniadanie i zimna kolacja. Do śniadania skromnego rozstawiamy małe talerzyki deserowe i podajemy małe czyli deserowe nożyki.

Pieczywo. Bułeczki układamy na koszyczkach, podstawkach albo talerzach, przykrytych serwetkami, chleb także na serwetce pokrajany lub w całości, zależnie od polecenia pani. Krajemy chleb ostrym nożem na kawałki równej grubości, opierając bochenek na specjalnej deseczce lub na wysuwanym blacie bufetu stołowego. Nie opierajmy chleba przy krajaniu o siebie, bo to niezdrowo i nieapetycznie. Najlepiej duży bochenek przekrajać na połowę i z tej połowy krajać cienkie, równe kawałki. Z miejskiego chleba nie zapominajmy usunąć kartki z firmą piekarni. Porządnie podany chleb dowodzi staranności i wprawy pracownicy.

Masło. Masło można podawać różnie: w masielniczkach lub na talerzykach. Masielniczki myjemy starannie przed każdem nałożeniem masła. (Do mycia szklanych masielniczek nie bierzmy gorącej wody, bo pękną). Nie nakładamy zbyt pełno masła,

aby się niem nie oblepiła przykrywka. Do wkładania i równania masła służy drewniana łyżka, maczana w wodzie. Po nałożeniu obcieramy masielniczkę czystą ściereczką.

Podając na talerzykach, krajemy masło w równe kawałki nożem, umoczonym w wodzie, albo mokrą łyżeczką robimy zgrabne, lekkie skrętki.

Są inne eleganckie sposoby podawania masła, które pani wskaże pracownicy, gdy będzie chciała ich użyć.

Śmietanka. Śmietankę lub mleko do herbaty podajemy w dzbanuszkach, z których każdy powinien stać na spodeczku.

Cytryna. Cytrynę, pokrajaną ostrym nożem w cienkie plasterki na deseczce, układamy na szklanych podstawkach i dajemy do niej maleńki czysty widelczyk. Nóż po cytrynie obcieramy starannie.

Zmiany w nakrywaniu przy innych dodatkach. Jeżeli do śniadania lub kolacji zimnej podajemy coś więcej prócz pieczywa i masła, należy stawiać przed jedzącymi po dwa talerzyki: deserowy, większy do mięsa lub wędliny, a za nim, troszkę na lewo, mniejszy do pieczywa i masła. Z prawej strony większego talerzyka kładziemy nożyk deserowy, z lewej widelczyk (można kłaść nożyk i widelczyk razem z prawej strony), prócz tego wpoprzek za większym talerzykiem drugi nożyk do masła.

Zimne mięsa. Sposób podania zimnych mięs dysponuje pani. Można je podawać na małych półmiseczkach, każdy gatunek mięsa oddzielnie, albo kilka gatunków razem na jednym dużym półmisku. Ale pracownica musi wiedzieć, że wszystkie zimne mięsa krajać trzeba w cienkie równe plasterki i ładnie, równiutko układać. Każdy półmisek staramy się ubrać sałatką, korniszonkami, krajanemi w wachlarzyki, galaretką, zieloną pietruszką, struganym

chrzanem i t. d., żeby wyglądał ładnie i zachęcająco. Na półmisku leży widelec do nabierania.

Jajka na miękko. Jajka na miękko podajemy na półmiseczku zawinięte ładnie w serwetę, by nie stygły. Do jedzenia ich stawiamy przed każdym kieliszek porcelanowy i małą łyżeczkę, najlepiej kościaną lub celuloidową, gdyż srebro czernieje od jajek. Nie należy zapomnieć o podaniu soli, koniecznej do jaj.

Sery. Sery ustawiamy na stole na deseczkach, najczęściej porcelanowych, lub na talerzykach, które muszą być czyste, bez okruszyn i skórek. Sery z silnym zapachem przykrywamy kloszami.

Marmelady. Konfitury. Miód. Marmelady, konfitury i miód podajemy do śniadania, kolacji lub podwieczorku na różnych salatereczkach, z uwagą, by były czyste, nie lepiące. Każda stoi na talerzyku i przy każdej kładziemy małą łyżeczkę szklaną lub srebrną do nabierania.

Cukier. Cukier podajemy w czystej cukierniczce. Przy podawaniu kryształu pamiętajmy, by łyżeczka do niego była często myta.

Napoje do śniadania i kolacji. Kawę, mleko, kakao, czekoladę przyrządzamy i ustawiamy w pokoju zależnie od wskazówek pani.

W miastach najczęściej gotujemy wodę na herbatę w specjalnym imbryku, który powinien być starannie czyszczony i bez kamienia wewnątrz.

Na wsi do herbaty są jeszcze używane samowary. Samowar musi być czysty, błyszczący, wcześnie nastawiony. Czekamy z wniesieniem go do pokoju, aż wyjdzie z niego odór z węgla.

Zaparzając herbatę, wyparzamy imbryczek, sypiemy herbatę w potrzebnej ilości (łyżeczka na 4 filiżanki) i zalewamy wodą w niewielkiej ilości, świeżo zagotowaną, nie odgrzewaną, przykry-

wamy szczelnie i stawiamy do naciągnięcia na samowarze na jakieś 10 minut. Esencja w małym imbryczku naciąga na imbryku z wodą na małym ogniu. Nie należy jej **nigdy** stawiać na gorącej płycie. Herbata jest jeszcze smaczniejsza, jeśli, zalawszy ją w imbryku wrzątkiem, natychmiast tę wodę zlejemy i nalejemy wrzącej wody po raz drugi. Z pierwszą wodą spływa kurz, który się na listkach podczas suszenia i pakowania gromadzi.

Pracownica przygotowuje, nakrywając, filiżanki, lub szklanki na spodeczkach z łyżeczkami w ilości potrzebnej dla domowników.

Usługa przy śniadaniu i zimnej kolacji. Nalewanie herbaty. Przy pierwszem śniadaniu i skromnej zimnej kolacji państwo zwykle wymagają mało usługi, bo talerzyków przeważnie zmieniać nie trzeba. Służba tylko często nalewa i obnosi herbatę. Nalewając herbatę do szklanki, trzeba włożyć łyżeczkę w szklankę, bo wtedy szklanki rzadziej pękają. Po nalaniu wyjmujemy łyżeczkę i kładziemy na spodeczku. Nalewając do filiżanki, łyżeczkę przygotowaną pozostawiamy na spodku. **Nie wolno podać szklanki, ani filiżanki gorącego napoju z łyżeczką w środku, ani na oblanym spodeczku.** Nie nalewamy zbyt pełno, wtedy napój nie rozleje się na spodek.

Filiżanki i szklanki z napojami obnosi służba na niewielkiej tacce i podaje z lewej strony. Gdy ktoś wypił, służąca zabiera z przed niego filiżankę na tackę, by ją znów napełnić. Jeżeli państwo przy zabieraniu filiżanki nic nie mówią, to znaczy, że herbaty trzeba jeszcze przynieść. Gdy sobie więcej nie życzą, mówią „dziękuję“. Przed nalaniem herbaty po raz drugi filiżankę i szklankę płóczemy, lub dajemy czystą. Cytrynę, pozostałą w filiżance, wyrzucamy, chyba, że ktoś prosi, by nalać na tę samą. Do opłókiwania filiżanek powinna stać przy imbryku lub samo-

warze miseczka do zlewania wody. Służąca uważa, kto lubi mocną, a kto słabą herbatę. Biorąc odrazu dwie filiżanki dla powtórnego nalania herbaty, pilnuje, aby ich nie pomieszać i każdemu odnieść właściwą.

Podawanie kawy białej, mleka, kakao. Najczęściej panie nalewają kawę białą same, bo znają gusty domowników i gości. Czasem podajemy dla każdego oddzielny dzbanuszek z kawą i garnuszek ze śmietanką, lub mlekiem, na maleńkiej tacce razem z filiżanką. Kakao i mleko podajemy też często w oddzielnych dzbanuszkach na tacce z filiżanką. Służba czuwa, by wszystkie napoje były gorące i aby ich nie zabrakło.

Gdzie więcej służby, pracownica, do tego przeznaczona, nie wychodzi prawie z pokoju podczas śniadania i zimnej kolacji i uważa, czy jedzącym nic nie trzeba podać. Gdzie jest jedna służąca, tam przeważnie pani nie wymaga od niej przy tych posiłkach usługi, prócz nakrycia i podania. Jeżeli jest potrzebna w czasie posiłku, państwo na nią dzwonią.

Zmiana talerzyków. Talerze zmienia się w sposób, podany poniżej przy obiedzie.

Drugie śniadanie. Do drugiego śniadania zimnego nakrywamy, jak do zimnej kolacji.

Zwykłe nakrywanie do obiadu. Do gorących drugich śniadań i kolacyj nakrywamy jak do obiadu, nie przygotowując głębokich talerzy do zupy. Do obiadu zwykle kładziemy biały obrus i duże serwety. Talerze duże płaskie ustawiamy w takich odstępach, by jedzącym nie było za ciasno. Łyżki, noże, widelce i serwety układamy w wyżej podany sposób, tuż obok talerzy prosto i równo. Za talerzami umieszczamy szklanki do wody, lub szklaneczki do piwa, albo jedne i drugie. Jeżeli do zupy mają być kartofle lub paszteciki, przygotowujemy do nich małe talerzyki za dużemi talerzami troszkę na lewo. — Stawia-

my na stole koszyczek z chlebem, na podstawce czystą karafkę ze świeżą wodą i solniczkę, lub więcej solniczek z solą czystą, miałką, nie pozbijaną w grudki i bez okruszyn. Salaterki z kompotem lub sałatą umieszczamy przed obiadem na stole, każdą na talerzu, na którym kładziemy do kompotu łyżkę srebrną, a do sałaty widelec i łyżkę drewniane, lub inne nie metalowe. Służąca, podając, bierze za talerz spodni, aby nie maczać palców w salaterce. Stół zdobią bardzo owoce, ułożone ładnie na podstawie lub koszyczku po poprzedniem obmyciu.

Do wódki i przekąsek czasem pani każe nakrywać oddzielny stolik, najczęściej jednak, gdy mało osób, stawia się na obiadowym stole tacę z wódką i kieliszeczkami, i na każdym dużym talerzu mały talerzyk z nożykiem i widelcem do jedzenia przekąski.

Wszystkie przedmioty na stole muszą być ustawione w pewnym porządku, ale niezbyt blisko siebie, gdyż brzydko i niewygodnie, gdy wszystko pozsuwane na sam środek stołu.

Przybranie stołu kwiatami. Wszyscy państwo lubią stół przybrany kwiatami. Najczęściej zajmują się tem panie, ale wprawne pracownice domowe umieją też bardzo ładnie stroić stoły. Bukiety nie powinny być za wielkie. Na mały stół kilkuosobowy wystarczy kilka kwiatków i trochę zieleni w wazoniku. Trzeba tylko umieć dobrać kwiaty kolorami i układać je lekko, nie ściskając. Najlepiej nie mieszać kolorów, by przy sobie nie raziły. Można też między nakryciami rozrzucać po stole kwiaty pojedyncze, albo układać z nich desenie, choć to trudniejsza sprawa. W zimie przybieramy z łatwością stół gałązkami jedliny.

Nakrywanie na przyjęcia. Jeżeli pracownica umie nakrywać starannie, gdy państwo są sami, nie będzie miała trudności z nakrywaniem dla gości.

Może pani poleci położyć na stole cieńszy obrus, przygotować więcej szkła i porcelany, ale sposób nakrycia pozostanie ten sam, postawimy tylko kilka podstawek z chlebem i więcej solniczek z solą.

Ustawiając przed każdem nakryciem kilka sztuk szkła, stawiamy najwyższy kieliszek po lewej stronie, a ku prawej stopniowo coraz niższe, aby łatwiej napoje nalewać. Nalewamy je z prawej strony.

Ubranie służącej przy podawaniu obiadu. Pracownica powinna usługiwać do obiadu i kolacji ubrana w czarną suknię, biały fartuszek i kokardę na głowie. Ręce należy umyć przed podawaniem.

Jak prosić do stołu. Służąca wchodzi do pokoju, gdzie są państwo i zwracając się do pani, mówi półgłosem: „proszę pani, obiad podany". Gdy pani jej poleci poprosić państwa z dalszych pokoi, stuka do drzwi, jeśli zamknięte, i mówi: „proszę pani" lub „proszę pana", albo „proszę państwa na obiad". W ten sam sposób zaprasza się do kolacji.

Na wsi, szczególniej gdy więcej osób, często zawiadamia się o posiłkach dzwonkiem lub uderzeniem w tak zwany „gong".

Usługa. Wódką częstują zwykle państwo sami; przekąski każą nieraz obnosić służącej.

Obnoszenie półmisków. Gdy są sami domowi, pracownica zaczyna obnoszenie od pani. Przy gościach pani jej mówi, od kogo ma zacząć i w którą stronę iść z półmiskiem.

Każdy półmisek służąca ustawia sobie na złożonej serwecie na lewej ręce, wzdłuż. Palce należy rozszerzyć, by się półmisek lepiej trzymał. Potem podchodzi z lewej strony do osoby, której ma podać, staje do niej bokiem i opiera koniec półmiska, trzymanego na ręce, mocno na stole,

aby się nie poruszał, by było wygodnie potrawy nabrać. W ten sposób obchodzi wszystkich pokolei. Sosjerkę z sosem lub sałatą należy przed podaniem półmiska postawić przy osobie, która bierze pierwsza, a państwo podadzą ją sobie dalej.

Obniósłszy półmisek z przekąską naokoło, pracownica idzie do kuchni przygotować do podania zupę, którą przynosi w porcelanowej wazie, albo w ładnym aluminjowym garnku, jak pani poleci.

Jeżeli obiad gotuje kucharka, to pokojowa nie wychodzi z jadalni, a pilnie uważa na jedzących. Gdy ktoś jeść skończył, podaje mu półmisek po raz drugi. Jeżeli ktoś więcej brać nie zechce, zabiera z przed niego brudny talerzyk z nożykiem i widelczykiem, pozostawiając pod spodem czysty płaski talerz.

Gdy ta sama pracownica gotuje obiad i podaje do stołu, państwo dają znać dzwonkiem, że przekąskę skończyli. Wtedy służąca przynosi zupę, stawia na blacie od bufetu, lub na oddzielnym stoliku i zbiera z przed wszystkich talerzyki od przekąski i półmisek z resztkami, o ile pozostał na stole.

R o z l e w a n i e i o b n o s z e n i e z u p y. Często zupę nalewa pani, a służąca roznosi ją w ten sposób: bierze z bufetu płytki talerz w prawą rękę, stawia na nim głęboki z nalaną zupą i, trzymając za spodni talerz, podchodzi z lewej strony do wskazanej osoby. Lewą ręką zabiera z przed niej płaski talerz (czysty), a na to miejsce stawia oba trzymane w prawej ręce talerze: płytki i głęboki z zupą. Robi się tak dlatego, żeby uniknąć maczania palców w zupie. Płaski talerz, zdjęty ze stołu, służy do postawienia następnego głębokiego z zupą. Tak roznosi się zupę wszystkim naokoło. Z u p y n i e n a l e ż y n a l e w a ć n a t a l e r z e z b y t p e ł n o.

Z b i e r a n i e t a l e r z y p o z u p i e. Talerze zbiera się z p r a w e j s t r o n y. Jeżeli pracownica może być w pokoju przez cały czas, zabiera talerz z przed

każdego, co jeść skończył, oddzielnie. Pokojowa i kucharka w jednej osobie, rozniósłszy zupę, idzie do kuchni po następną potrawę. Czasem pani pozwala jej nawet nie roznosić zupy, jeżeli jej obecność w kuchni potrzebna. Wtedy pani daje znać dzwonkiem, że zupę zjedzono, pracownica przynosi z kuchni następną potrawę, stawia chwilowo na bufecie i, obchodząc stół, zbiera talerze od zupy na tacę. Postawiwszy talerz na tacy, zdejmuje z niego łyżkę, kładzie obok i tak ustawia talerze jeden na drugim. Półmiski z potrawami podaje się w sposób wyżej podany przy przekąskach, zawsze z lewej strony. Na każdym kładziemy łyżkę i widelec.

Zmiana talerzy płaskich. Płaskie talerze do następnych potraw zmieniać trzeba tak, aby nie zostawiać przed jedzącymi ani na chwilę pustego miejsca na stole. Na tacce tej wielkości, by się na niej mieściły obok siebie wygodnie dwa talerze, stawiamy stosik talerzy czystych, obok noże i widelce, albo łyżeczki (do niektórych słodkich dań). Tacę ustawiamy na lewej ręce, wyprostowanej od łokcia, opierając ją z jednej strony o siebie, z drugiej podtrzymujemy palcami. Podszedłszy z prawej strony do siedzącej osoby, kładziemy na wierzchnim talerzu czystym nóż i widelec (albo łyżeczkę), zabieramy prawą ręką brudny talerz z nożem i widelcem ze stołu na tacę, a na to miejsce też prawą ręką stawiamy czysty (lewa ręka podtrzymuje tacę) z nożem i widelcem. Brudne noże i widelce układamy na tacce obok brudnych talerzy. Przechodząc do następnej osoby, znów kładziemy czysty sztuciec na wierzchnim czystym talerzu, zabieramy ze stołu brudne nakrycie na tacę, a stawiamy czyste, wzięte z tacy. Tak jedna służąca może elegancko i prędko obsłużyć dziesięć i więcej osób. Nieraz pracownice zbierają na tacę brudne talerze, a potem dopiero roznoszą czyste, ale to niełądny sposób usługi. Siedzący przy stole

nie wiedzą wtedy, czy obiad skończony, czy też coś więcej dostaną, a ogołocony stół brzydko wygląda.

Zmiana talerzy przy paru osobach bez tacy. Jeżeli pracownica jest ciągle w jadalni, a osób przy stole niewiele, to zmienia nakrycia bez tacy. Bierze z kredensu talerz czysty z nożem i widelcem w rękę, podchodzi do stołu, jedną ręką zabiera talerz brudny z nożem i widelcem z przed siedzącego, a drugą stawia czysty.

Przed leguminą trzeba sprzątnąć ze stołu chleb, sól, sałaty i t. d i zmieść okruszyny.

Przygotowanie nakrycia na zmianę przed obiadem. Talerze, sztućce, talerzyki i łyżeczki na zmianę powinny być przed obiadem przygotowane w odpowiedniej ilości na wierzchu na bufecie, lub na oddzielnym stoliku. Do kompotów i sałat do mięsa, a także do pasztecików lub innych dodatków do zupy, rozstawiamy za dużemi talerzami trochę na lewo małe talerzyki.

Podawanie owoców, kawy, herbaty. Po leguminie podaje się często owoce (które się jada na małych czystych talerzykach, obierając specjalnemi nożykami) i czarną kawę lub herbatę. Herbatę nalewa się przy bufecie i roznosi filiżanki niezbyt pełne naokoło stołu na tacce. Do kawy czarnej pracownica przygotowuje przed obiadem tackę, przykrytą serwetką, z filiżaneczkami, spodkami, łyżeczkami (maleńkiemi) i cukrem w cukierniczce. W ostatniej chwili ustawia na niej maszynkę lub dzbanek z gorącą kawą i tacę tę stawia przed panią. Pani sama kawę nalewa.

Podnoszenie przedmiotów upuszczonych. Gdy komu z siedzących przy stole upadnie serwetka, podnosimy ją natychmiast i podajemy.

Gdy upadł nóż, widelec lub łyżka, podniesiony przedmiot zabieramy do mycia, a podajemy inny czysty na talerzu, nie w ręku.

Sprzątanie ze stołu. Pracownica sprząta, gdy państwo wstaną od stołu. Zbiera na tacę pozostałe nakrycia, sortując je jednocześnie. Okruszyny zmiata szczoteczką na śmietniczkę stołową. Obrus składa uważnie, chowa wraz z serwetami i wynosi naczynia do zmywania. Po posiłkach należy okno otworzyć dla przewietrzenia, a posadzkę przy stole zamieść.

Usługa na poobiednich przyjęciach. W wielu domach państwo przyjmują gości w oznaczone dni po obiedzie herbatą lub czarną kawą i słodyczami.

W dniu przyjęcia pracownica musi naprzód przygotować wszystko podług wskazówek pani.

Służąca podczas przyjęcia otwiera drzwi, pomaga gościom rozbierać się i ubierać do wyjścia, przynosi gorącą kawę i herbatę, rozstawia maleńkie stoliczki, zbiera brudne filiżanki i talerzyki i spełnia różne polecenia pani.

Zalety dobrej usługi. Usługa przy stole powinna być uważna, zręczna, szybka i cicha. Należy zachowywać się i usługiwać jednakowo dobrze bez względu na to, czy są goście, czy sami państwo.

Nieraz służące na uwagę, by się ubrały starannie, lub nakryły porządnie, odpowiadają: „A czy to dziś będą goście?" Jest to pytanie niewłaściwe, bo chlebodawcy powinni być przez służącą traktowani, jak najmilsi goście.

ROZDZIAŁ XIV.

Opieka nad zwierzętami domowemi.

Niektóre pracownice domowe lubią zwierzęta i bardzo dobrze się z niemi obchodzą. Niestety, bywają też inne, które w różny sposób krzywdzą i zaniedbują oddane sobie pod opiekę stworzenia. Tego

robić nie wolno. Lepiej nie przyjmować posady w domu, gdzie są tacy wychowańcy.

Wyprowadzanie psów. Psy, a zwłaszcza koty, można przyzwyczaić do porządku, nie bijąc i nie katując.

Wtedy robią mniej kłopotu, lecz trzeba je kilka razy dziennie wypuszczać lub wyprowadzać z domu. Pamiętajmy, że w dużych miastach psa należy prowadzić na smyczy, inaczej czyściciel miejski może go łatwo pochwycić. A bardzo przykro narazić biedne stworzenie na taki los przez nasze niedbalstwo.

Żywienie zwierząt. Co do żywienia zwierząt pracownica powinna ściśle słuchać rozporządzeń państwa. Niestosowanie się do nich może spowodować łatwo chorobę i stratę delikatnych ulubieńców, szczególniej młodych piesków.

Rzeczą pracownic domowych jest uważać, by miseczki, przeznaczone dla zwierząt, były czysto myte, a jedzenie czysto przyrządzone, niezbyt gorące i niezupełnie zimne. Przytem trzeba zawsze stawiać im do picia wodę na oddzielnej miseczce.

Karanie zwierząt. Jeżeli zwierzę zrobi szkodę, nieporządek lub poplami łapami posadzkę, nie trzeba się nad niem znęcać. Gdy koniecznie chcemy je uderzyć, to przynajmniej ręką, lub szpicrutą giętką, lecz nie kijem, lub polanem drzewa, którem łatwo przetrącić krzyż albo poważnie skaleczyć. Zresztą zwierzęta są tak mądre, że rozumieją, gdy źle robią i często wyraźnie się tego wstydzą. Bez bicia można im wiele wytłumaczyć.

Pościel zwierząt. Sienniki, poduszki lub wysłania koszyków, w których sypiają zwierzęta, muszą być często prane i wysłanie w nich zmieniane.

Mycie i kąpanie psów. Psy mniejsze i większe należy kąpać raz na tydzień i myć ciepłą wodą

z mydłem. Służą do tego specjalne balje lub miednice. Po umyciu opłókujemy psy ciepłą wodą, wyciskamy sierść i wycieramy starannie prześcieradłem. Naturalnie, zanim wyschną, nie wypuszczamy ich na dwór, w zimie w obawie zazięblenia, w lecie z powodu kurzu i piasku.

Służące uważają czasem za ujmę dla siebie myć zwierzęta i myśleć o ich potrzebach. Jest to bardzo nierozsądne. Zwierzę — to też stworzenie Boskie i to pożyteczne dla ludzi. Za swoje przywiązanie zasługuje na starania. Panie same nieraz myją swych ulubieńców i wcale się tego nie wstydzą.

M y c i e k o t ó w. Jest takie ogólnie znane uprzedzenie, że kotów myć nie można. Małym kotkom podobno mycie istotnie szkodzi, ale znamy wiele wypadków, że starsze koty myto i znosiły to doskonale, a nawet bardzo kąpiel lubiły. Bez polecenia pani kota myć nie próbujmy.

U t r z y m a n i e w p o r z ą d k u k l a t e k z p t a k a m i. Kanarki i inne ptaki w klatkach należy utrzymywać porządnie.

Klatka powinna być codzień wymieciona i wysypana czystym piaskiem, a co tydzień starannie wymyta i wyczyszczona. Ale uważajmy, by ptaszek podczas tej czynności nie wyfrunął przez okno. Gdyby się to stało, postawmy klatkę otwartą w otwartem oknie Czasem ptaki ją znajdują i wracają, lecz nie można być tego pewnym.

Zmieniajmy ptaszkom codzień wodę do kąpieli i do picia, pamiętajmy o ich jedzenu. Prócz kupnego ziarna wkładamy między prątki kawałki owoców, marchewki, sałaty. Ptaszki lubią te przysmaki. Jeżeli zapomnimy o ptaku w klatce, biedne uwięzione stworzonko pozostanie więcej bezradne, niż psy i koty.

O k r u c i e ń s t w o. Nie będziemy okrutne względem żadnego zwierzęcia.

Jadalne zwierzęta musimy zabijać, ale oszczędzaj-

my im przy tem niekoniecznych męczarni. Nie pozwalajmy też innym na okrucieństwa. Widuje się, np., w sklepach, że żywą rybę sprzedający składa wprost na dwoje, nadłamując jej kręgi, i tak złożoną zawija w papier, by zrobić kupującemu wygodniejszą do niesienia paczkę. Jest to wstrętne. Żywą rybę należy przenosić w siatce sznurkowej, lub w kobiałce z dwoma pałączkami. W domu natychmiast ją zabijamy silnem uderzeniem w tył głowy, albo wpuszczamy do wanienki z wodą, jeśli ma jeszcze żyć kilka godzin.

Nie wyciągajmy żywym rakom kiszeczek, a czyśćmy je po oparzeniu.

Kupiwszy żywy drób, umieśćmy go w koszyku możliwie wygodnie, nie na samem dnie, gdzie go przyciskamy innemi ciężkiemi sprawunkami.

Do zarzynania używajmy bardzo ostrych noży, aby mękę skrócić.

ROZDZIAŁ XV.

Pielęgnowanie roślin i kwiatów w pokoju.

Podlewanie. Najważniejszą rzeczą w pielęgnowaniu roślin jest umiejętne i akuratne podlewanie.

Dobrze jest podlewać zawsze o tej samej godzinie, musimy jednak sprawdzać, czy ziemia wyschła. Jeżeli bezmyślnie podlewamy zanadto, roślina zgnije, jeżeli za mało, listki jej poschną. Nie podlewamy nigdy w chwili, gdy słońce mocne pada na doniczki. W zimie podlewamy znacznie mniej niż w lecie, szczególniej jeśli chłodno w mieszkaniu. Dobrze jest do wody do podlewania dodać raz na tydzień na wiosnę i w lecie proszku ze spalonych kości.

Odsuwanie od okien w czasie mrozów. W zimie, otwierając okna przy sprzątaniu, pilnujmy, by roślin, stojących przy oknie, nie zamrozić

i nie wystawić na przeciąg, gdyż bardzo im to szkodzi. Lepiej odsuńmy roślinę na czas zamiatania na bok, ale nie zapomnijmy przysunąć jej po uprzątnięciu i zamknięciu okna na zwykłe miejsce, gdzie ma więcej światła i słońca. Liście nie powinny dotykać sprzętów, szyb i firanek, ponieważ wtedy niszczą się i łamią.

M y c i e i s k r a p i a n i e r o ś l i n. Rośliny trzeba co jakiś czas myć letnią wodą zapomocą gąbki lub szczoteczki, prócz tego należy je skrapiać wodą o temperaturze pokojowej zimą co tydzień, latem częściej, aby im listki nie obsychały. Najwygodniej to robić w łazience, przyczem doniczki gliniane należy czasem wyszorować z wierzchu piaskiem przy pomocy szczotki.

Rośliny balkonowe trzeba podlewać mocno, a w upały skrapiać codziennie, ale w mieście wybierajmy na to godziny bardzo ranne, lub późne wieczorne, gdy mało ludzi pod balkonami przechodzi. Woda, ściekając, kapie na przechodniów, którzy słusznie się gniewają i mogą nas narazić na przykrości.

P r z e s a d z a n i e. Na wiosnę myślimy o przesadzaniu roślin. Zwykle zarządza tem sama pani, do której wskazówek służące się stosują. Złem przesadzeniem łatwo możemy popsuć rośliny.

K w i a t y c i ę t e. Świeżo cięte kwiaty, ładnie ułożone w wazonach, zdobią mieszkanie i wszyscy bardzo je lubią. Ale trzeba im codzień wodę zmieniać i przycinać łodyżki. Inaczej nietylko więdną, lecz wydzielają zamiast zapachu bardzo przykry odór. Żeby trzymały się dłużej, dobrze dodawać do wody odrobinę soli.

Pracownice niezawsze uważają, by nie stawiać wazonów z kwiatami ciętemi bez podstawek na meblach. Trzeba podłożyć przynajmniej ozdobną serwetkę, a bezpieczniej pod serwetkę jeszcze kawałek ceraty, bo wazoniki wilgotne bardzo niszczą porządne stoły. Do wazonów nie nalewajmy za pełno wody.

Uwaga przy stawianiu doniczek. Zdarza się nieraz pracownicy postawić doniczkę z rośliną kwitnącą bez podstawki na stole, pianinie, fortepianie, lub innym meblu. Unikajmy starannie takiego bezmyślnego niszczenia kosztownych sprzętów. Doniczka musi zawsze mieć podstawkę i to nie glinianą, która wodę przepuszcza, lecz fajansową, lub porcelanową.

Niektóre służące nietylko pielęgnują rośliny państwa, lecz w pokoikach swych i kuchniach mają śliczne rośliny. Miło jest widzieć takie szlachetne zamiłowanie i dobrze byłoby, aby się ono rozpowszechniało jak najszerzej.

ROZDZIAŁ XVI.

Umiejętność rozłożenia naprzód roboty. Wzór rozkładu dnia.

Każdy człowiek wykona więcej pracy i składniej mu ona pójdzie, jeżeli ją sobie zgóry rozłoży.

Czas wykonania każdej czynności. Aby jednak rozłożyć robotę, trzeba wiedzieć, ile czasu każda czynność powinna nam zająć. Czas roboty zależy znów bardzo od wprawy i od wynalezienia najlepszego sposobu jej wykonania. Jeżeli np., sprzątając pokój, zapominamy potrzebnych przyborów i biegamy oddzielnie po szczotkę, pendzelek, ścierkę i t. d., to czas sprzątania przedłużamy. Jeżeli czekamy ze zmywaniem, aż woda się zagrzeje, lub zmywając nie ustawimy blisko przy wanience tacy do ociekania, a tuż przy niej drugiej tacy do ustawiania wytartych przedmiotów i z każdym robimy parę kroków, by go postawić dalej, zmywanie zajmuje więcej czasu. Jeżeli, nalewając kilka filiżanek herbaty, nalejemy najpierw we wszystkie esencji, a potem dolejemy do wszystkich pokolei wody, nie wypuszczając z ręki imbryka,

nalejemy herbatę prędzej, niż napełniając każdą filiżankę oddzielnie najpierw esencją, a potem wodą. Takich przykładów można znaleźć mnóstwo.

Dążenie do najlepszych i najkrótszych sposobów wykonywania pracy. Powinnyśmy się zastanawiać, gdy coś robimy, i stopniowo dochodzić do najprędszych i najmniej męczących sposobów wykonywana różnych zajęć, a przedewszystkiem słuchajmy chętnie tego, co panie nam o tem mówią. Wtedy, zaoszczędziwszy mądrze po kilka minut przy każdej robocie, zdobędziemy czas na upragniony słusznie odpoczynek. Będziemy mogły codziennie poczytać, uszyć coś, lub naprawić, czy wreszcie za zgodą pani wyjść załatwić sprawunek, lub pójść na przechadzkę.

Przyrządy, ułatwiające pracę. Naturalnie, w każdym domu trzeba pracę rozkładać inaczej, zależnie od mieszkania, ilości domowników, godzin ich zajęć, a także od przyrządów, ułatwiających robotę, których w jednym domu jest więcej, niż w drugim. Sprzątamy łatwiej i prędzej z odkurzaczem, zmywanie zajmuje mniej czasu tam, gdzie jest suszarka i nie trzeba porcelany wycierać; kaloryfery i światło elektryczne pozostawiają więcej czasu, niż lampy naftowe i kaflowe piece.

Ale nawet bez tych urządzeń i przyrządów wprawa i zastanowienie pozwolą nam dojść do różnych uproszczeń i skrócić czas wykonania robót. Przytem, jeżeli panie widzą sumienność, staranność i rozsądek w pracownicy, to same więcej myślą o tem, by jej dostarczyć odpowiednich przyrządów. Jeżeliby jednak służąca pracowała bezmyślnie i niedbale, to przyrządy niewieleby jej pomogły, a łatwoby je psuła i robiła wielką szkodę.

Wzór rozkładu dnia. Pewne zajęcia muszą być w każdym domu codziennie wykonywane. Spróbujmy je rozłożyć. Bierzemy pod uwagę dom, gdzie

jest jedna pracownica, a niema najnowszych urządzeń, któreby jej robotę ułatwiały. Weźmy mieszkanie średniej wielkości o 4-ch pokojach i rodzinę, złożoną z 4-ch osób. Służąca wstaje o 6-tej.

Od g. 6—6.40 myje się, czesze, ubiera, wietrzy kuchnię, ściele łóżko, chowa swoje rzeczy i przybory do ubrania.

Od g. 6.40—7.15 grzeje wodę do mycia, albo pali w łazience, czyści obuwie i ubranie państwa, buty i okrycia. (Obuwie powinno stać za drzwiami sypialni, ubranie wisi na drzwach od zewnątrz). Jeżeli mleka i bułek do domu nie dostarczają, schodzi do sklepiku po zakupy do śniadania.

Od g. 7.15—7.30. przygotowuje śniadanie.

Od g. 7.30—8 zjada śniadanie, sprząta ze stołu, sortuje naczynia, które będzie zmywała z obiadowemi.

Od g. 8—8.45 pali w piecach, czyści lampy i zamyka piece (w zimie). W lecie wcześniej wychodzi po zakupy obiadowe.

Od g. 8.45—9.45 zakupy w mieście.

Od g. 9.45—11.45 sprząta mieszkanie (1 pokój gruntownie, inne porządnie zamiata, a kurz ściera pobieżniej, podłogę w łazience wyciera). W dniu, gdy całe mieszkanie sprząta pobieżnie, co nie zajmie więcej, niż godzinę, robi porządek gruntowny w kuchni i śpiżarni. W jednym tygodniu porządkuje półki, ściera kurz z szafy i kredensu, w drugim robi porządek wewnątrz w bufecie kuchennym i w śpiżarni.

Od g. 11.45—12 je drugie śniadanie.

Od g. 12 — 2.30 przygotowuje do obiadu, rozpala ogień, gotuje. Gdy obiad nie jest pracowity, można w tym czasie jaki drobiazg przeprać lub przeprasować, albo umyć okno lub kończyć porządek w śpiżarni, zmieniwszy fartuch od gotowania na inny.

Od g. 2.30—2.40 nakrywa do obiadu.

Od g. 2.40—3 przebiera się do obiadu i wykończa obiad.

Od g. 3—3.30 obiad państwa i służącej.

Od g. 3.30—4.45 sprząta ze stołu, myje naczynia od śniadania i obiadu, czyści noże, wynosi śmiecie i sprząta kuchnię.

Od g. 4.45—6 zajmuje się jedną z niecodziennych robót domowych (p. str. 63).

Od g. 6—7 czas wolny.

Od g. 7—7.30 przygotowuje do kolacji (gorąca potrawa może być przygotowana razem z obiadem).

Od g. 7.30—8 kolacja państwa, podczas której służąca wietrzy sypialnię i ściele łóżka.

Od g. 8—8.15 je kolację.

Od g. 8.15—8.30 sprząta ze stołu, zmywa naczynia po kolacji.

Od g. 8.30—9 odbiera dyspozycje na dzień następny i zdaje rachunek z dnia.

Od g. 9—10 wolny czas.

O g. 10 idzie na spoczynek.

Naturalnie rozkład ten podaliśmy tylko jako wzór. W każdym domu godziny wykonywania zajęć mogą być inne. Wiemy tylko na pewno, że chętna i rozumna służąca może wykonać w dniu wszystkie roboty, o których tu wspominamy i czasu jej na nie nie zabraknie.

ROZDZIAŁ XVII.

Ubranie służącej.

U b r a n i e d o p r a c y z a w o d o w e j. Należy odróżnić ubranie do pracy zawodowej od ubrania, w którem pracownice wychodzą na spacer lub w odwiedziny. Wiele służących sądzi, że do pracy można się ubierać jakkolwiek, bo wszystwo się przy niej niszczy. Zato kupują chętnie suknie i inne rzeczy, które mają im służyć tylko na niedzielę, gdy wychodzą. Nie chcą zrozumieć, że panie mają prawo i powinny wymagać, by służące w domu były zawsze czyste i odpowiednio do pracy ubrane.

Suknie do pracy. Suknie, noszone przy sprzątaniu i gotowaniu, powinny być robione z materjałów tanich do prania. Nadają się na nie w zimie flaneletki i barchany, w lecie różne rodzaje tanich, lekkich, nieprzezroczystych materjałów bawełnianych. Sukien takich pracownica powinnaby mieć ze trzy na zimę, trzy na lato. Nie znaczy to, by sobie tę ilość sukien co rok kupować, bo każda może służyć więcej niż rok. Należy tylko kupować materjały, które nie pełzną i nie zmieniają koloru w praniu.

Suknia do pracy powinna być zrobiona krojem najprostszym, dość szeroka, niezbyt krótka, lekko wycięta przy szyi, bez kołnierza, z jak najmniejszą ilością guzików i zatrzasków, z rękawami do łokcia. Taką sukienkę łatwo zrobić samej.

Wszelkie spódniczki zbyt krótkie i obcisłe, oraz stare bluzeczki, czasem jedwabne, popękane na łokciach, są zupełnie niewłaściwe.

Fartuchy. Suknię osłania fartuch, do sprzątania duży kolorowy, najlepiej płócienny w paski; do słania łóżek i gotowania duży biały. Przed słaniem łóżek, które wymaga specjalnej czystości, pracownica myje ręce i zmienia fartuch kolorowy na biały, przeznaczony do tego, który powinien wisieć wpobliżu sypialni; po posłaniu łóżek zmienia znów fartuch biały na kolorowy i sprząta dalej.

Fartuchów dużych kolorowych należy mieć przynajmniej cztery, białych do gotowania też cztery, do słania łóżek dwa.

Chusteczka na głowę. Sprzątać należy w chusteczce na głowie, aby się włosy nie kurzyły, gotować też w czepeczku, aby włosy nie wpadały w jedzenie.

Ubranie po skończonem sprzątaniu i przy podawaniu do stołu. Przy podawaniu do stołu i podczas przyjęć najładniej wygląda pracownica w czarnej wełnianej skromnej sukience

z długiemi rękawami, w białym fartuszku (mniejszym) i w białej przepasce lub kokardzie na głowie.

Gdzie więcej służby, tak ubierają się zawsze (z wyjątkiem godzin sprzątania) pokojowe i młodsze. Gdzie jest jedna pracownica, w takiem ubraniu powinna podawać do stołu i chodzić po obiedzie.

Jedna czarna, lub ciemno-granatowa suknia prostego kroju wystarczy przy oszczędności na długo. Fartuszków mniejszych białych należy mieć 3—4.

Rano pracownica nakłada roboczą sukienkę i kolorowy (czysty) fartuch. Przy czyszczeniu obuwia i innych brudniejszych robotach dobrze jest dla oszczędności położyć na kolanach grubą ścierkę.

Po sprzątaniu przed gotowaniem należy umyć ręce i zmienić fartuch kolorowy na duży biały, a chusteczkę na specjalny czepeczek.

Obuwie przy pracy. Przy sprzątaniu i gotowaniu pracownica chodzi w miękkich wygodnych pantoflach, aby nie hałasować i nie męczyć nóg wysokiemi obcasami. Boso chodzić po domu nie wypada.

Chodząc w zimie w wełnianym sweaterze, należy rękawy jego przy sprzątaniu i gotowaniu zawijać do łokci, aby ich nie brudzić i nie dotykać niemi jedzenia ani naczyń. Do zmywania naczyń można na biały fartuch włożyć kolorowy, a najlepiej ceratowy.

Wierzchnie ubranie. Idąc z koszyczkiem po zakupy w zimie, służąca nakłada ciepłe palto. Jeśli jednak ma tylko jedno porządne okrycie, niech lepiej okryje się ciepłą chustką, bo palto zniszczy bardzo prędko. Na głowę w zimie najlepsza ciepła chusteczka, lub czapeczka, na nogi w mróz, śnieg i błoto — konieczne boty. Trzeba też mieć ciepłe rękawiczki, wełniane ubranie spodnie i parasol. Na lato trzeba mieć okrycie wełniane skromne i nie za jasne.

W gorące dni najprzyzwoiciej i najładniej wygląda służąca idąca po zakupy w dużym białym fartu-

chu i w czepeczku na głowie. Zagranicą tak się ubierają kucharki i służące ze wszystkich wytwornych domów.

Ubranie do wyjścia w niedzielę. Jest rzeczą naturalną, że młoda dziewczyna, wychodząc w niedzielę do znajomych, chce się ubrać strojniej, ale w tym celu wystarczy jedna sukienka niedzielna w zimie i jedna jaśniejsza na lato. Kapelusz letni powinien być skromny i w spokojnych kolorach, bez kwiatów i różnych przybrań, które się prędko niszczą i potem brzydko wyglądają. Pantofelki jasne w lecie nosić można, ale należy wybierać nie ciasne, jak robi wiele pracownic. Są wtedy niewygodne, cisną i psują nogi, a same prędko się niszczą. Wygodne buciki, czyszczone porządnie po każdem włożeniu i schowane na prawidłach, lub przynajmniej wypchane gniecionym papierem czy starą bielizną, mogą służyć przez dwa sezony.

Szkodliwe pragnienie zbytku. Nie jest rozsądnie całą miesięczną pensję wydawać na gałganki. Może to nawet zaszkodzić naszej przyszłości, bo rozumny człowiek nie będzie miał odwagi żenić się z dziewczyną, przyzwyczajoną do niemądrych zbytków, jak jedwabne suknie, bluzki i pończochy, albo spody do sukien ażurowe z koronkami. Nawet na zabawę taneczną lub wesele wystarczy jasna świeża sukienka z etaminy lub innego niedrogiego materjału.

Im kobieta mądrzejsza, tem więcej rozumie, jakie ubranie w jakim celu się nadaje. Rozsądna dziewczyna powinna wiedzieć, że na ulicę nie należy się stroić, a często najbogatsze panie właśnie najskromniej się ubierają, bo to najładniej wygląda.

Bielizna. Pracownice, posiadające wiele strojów, nieraz nie dbają o bieliznę. Kobieta, lubiąca porządek, stara się mieć całą i dobrą bieliznę w odpowiedniej ilości, co najmniej po pół tuzina każdego ga-

tunku, a trzy zmiany pościelowej. Bielizna ta powinna być z trwałego madapolamu lub nansuku, skromna, bez koronek i haftów, które bardzo prędko niszczą się w praniu. Zresztą koronki i hafty są ładne tylko w bardzo dobrych gatunkach, a te znów za wiele kosztują. Bieliznę trzeba dopełniać stopniowo, co miesiąc można coś dokupić, a zawsze będzie się miało wszystko we właściwej ilości.

Należy znaczyć bieliznę swemi literami. Pracownice najczęściej tego nie robią, a to utrudnia odbiór z prania i powoduje mieszanie się bielizny. Najłatwiej znaczyć, przyszywając kupione literki gotowe na tasiemeczce.

Zwracamy uwagę, że konieczne jest dla zdrowia przekładanie przed spaniem nocnej koszuli, czego wiele pracownic nie robi, bo nocnych koszul nie posiada.

CZĘŚĆ III

OBOWIĄZKI PRACOWNICY WZGLĘDEM SIEBIE SAMEJ

ROZDZIAŁ XVIII.

Zdrowie i schludność osobista.

Znaczenie zdrowia. Zdrowie jest dla wszystkich prawdziwym skarbem. Bez niego życie trudne i niemiłe, choćby przy dużym majątku. A gdy traci zdrowie człowiek, żyjący ze swojej pracy, położenie jego staje się bardzo smutne. Powinny o tem pamiętać pracownice domowe. Mówią one często, że nie można pilnować zdrowia przy ciężkiej pracy. Ale tak nie jest. Praca zdrowiu nie szkodzi, przeciwnie, pomaga do utrzymania go, o ile nie jest nad siły. Służące z przepracowania chorować mogą chyba wyjątkowo, najpierw dlatego, że ruch przy domowych zajęciach wpływa dobrze na zdrowie, następnie, że niema między pracownicami takich amatorek, któreby pozostawały dłużej na posadzie, gdzie w ich pojęciu państwo wymagają od nich zbyt wielkiego wysiłku. Ale zato pracownice niezmiernie często zapadają na zdrowiu z własnej winy.

Pierwszym warunkiem zdrowia jest czystość i porządek. Wiele służących jeszcze nie rozumie, że, aby być zdrową, trzeba się bardzo starannie myć, płókać usta i czyścić zęby, myć głowę, brać przynajmniej co dwa tygodnie kąpiel, zmieniać często bieliznę, nosić czyste ubranie, mieć czyste ręce i paznokcie.

Jeżeli ciało nie jest czyste, maleńkie otworki w skórze, zwane porami, których ciało ludzkie ma

niezliczoną ilość, zatykają się kurzem, brudem i potem, co szkodzi zdrowiu. Pot należy usuwać bardzo starannie ze względu na zdrowie i na przykry odór.

Czysta skóra chroni nas przed chorobami. W powietrzu krąży mnóstwo drobniutkich złośliwych stworzonek, zwanych bakterjami, które roznoszą różne choroby. Gołem okiem ich nie dostrzegamy, ale lekarze widzą je przez szkła powiększające, a nawet w wielu wypadkach poznają, które z nich jaką chorobę roznoszą. Bakterje bez naszej wiedzy czepiają się naszej skóry, wchodzą nam w usta, łykamy je z powietrzem, wodą i jedzeniem, jeżeli jedzenie brudno przyrządzone. Przed temi niewidzialnemi wrogami chroni nas znów tylko porządne mycie.

Mycie. Pracownica zaraz po wstaniu powinna umyć się dobrze wodą z mydłem przynajmniej do pasa, jeżeli nie może umyć całego ciała. Zato wieczorem, gdy już jest spokój w domu, należy umyć nogi i dolną część ciała. Najlepiej używać do tego wody chłodnej, ale jeżeli to komu sprawia wielką przykrość, niech się myje ciepłą, ale niech się koniecznie myje dokładnie.

Chociaż służąca nie ma własnego pokoiku, może się umyć dobrze w kuchni (zasłoniwszy okno). Pani pozwoli jej pewno zamknąć drzwi od kuchni na klucz na 10 minut. Ale mycie ciała zewnątrz nie wystarcza. Trzeba płókać usta i gardło, czyścić zęby szczoteczką z proszkiem lub pastą dwa razy dziennie: rano i przed spaniem.

Jeżeli wiele osób w mieście lub okolicy zapada na jaką chorobę, jak tyfus, grypa, szkarlatyna i t. d., trzeba przed każdem jedzeniem płókać usta i gardło wodą z solą, lub kwasem bornym (łyżeczka na szklankę wody) i myć starannie ręce szczoteczką.

Czesanie. Włosy należy czesać starannie grzebieniem i szczotką, które powinny być zawsze czy-

ste. Wyczesane włosy *zwijamy natychmiast* i kładziemy pod blachę do spalenia, aby się wypadkiem nie dostały w jedzenie.

Przybory do mycia i czesania powinny być chowane w porządku w szafie lub szufladzie daleko od jedzenia. Szczoteczki mokre schną: szczotka do zębów w kubku do płókania ust, włożona szczeciną w górę, szczotka do paznokci na mydelniczce. Ręcznik rozwieszamy na wieszadle do niego przeznaczonem.

Brak wiary w zarazki. Pracownice domowe przeważnie nie wierzą w zaraźliwość chorób i mówią, że Pan Bóg zawsze ześle chorobę, jeżeli zechce. To zupełna prawda, ale przysłowie mądrze mówi: „Strzeżonego Pan Bóg strzeże". Strzeżmy więc zdrowia.

Każdy oświecony człowiek wie, że choroby zaraźliwe grasują najwięcej w miejscach, zamieszkałych przez ludzi, którzy się nie myją starannie i nie przestrzegają porządku.

Kąpiel. Prócz codziennego dokładnego mycia konieczne są od czasu do czasu kąpiele ciepłe. Pracownice domowe są narażone przy sprzątaniu na kurz i pył z węgla, z którego najłatwiej oczyścić skórę w ciepłej kąpieli z mydłem. W wielu domach państwo pozwalają służącej korzystać z łazienki, w innych chętnie posyłają je do kąpieli.

Mycie głowy. Najrzadziej co dwa tygodnie należy myć głowę. Służą do tego różne środki specjalne, kupowane niedrogo w składach aptecznych. Gdy jajka tanie, dobrze jest myć głowę surowemi żółtkami (dwa żółtka). Żółtka i shampoon trzeba bardzo starannie spłókiwać w ciepłej wodzie, zmieniając ją kilka razy. Potem wycieramy głowę dobrze ręcznikiem i suszymy włosy, nie zaplatając. Najlepiej myć głowę wieczorem tak, by włosy wyschły, zanim się położymy. Z wilgotnemi włosami nie należy

wychodzić na chłodne powietrze. Przy krótkich włosach mycie jest ułatwione, bo schną one bardzo prędko.

M y c i e r ą k p o p i e n i ą d z a c h. Pracownice powinny myć ręce natychmiast po powrocie z miasta, gdzie płaciły za zakupy. Pieniądze, przechodząc przez wiele rąk, mają na sobie mnóstwo bakteryj, które dostają się na ręce, a stamtąd dalej, zarażając nas same i przedmioty dotykane przez nas. N i e w o l n o k ł a ś ć p i e n i ę d z y n a s t o ł a c h k u c h e n n y c h, a n i n a o b r u s i e.

D o b r e p o w i e t r z e. Drugim ważnym warunkiem zdrowia jest dobre powietrze. Od wiosny do jesieni okno w pokoiku służącej i w kuchni powinno być stale otwarte, szczególnej tam, gdzie niema obawy złodziei. W zimie n a w e t w n a j t ę ż s z e m r o z y m u s i m y w i e t r z y ć p o k o i k i k u c h n i ę, o t w i e r a j ą c o k n o l u b l u f c i k k i l k a r a z y d z i e n n i e na kilka minut, przedewszystkiem zaraz po ubraniu się rano, podczas gotowania obiadu i przed spaniem.

W i e t r z e n i e p o ś c i e l i i u b r a n i a. Pościel i suknie, rzadko prane, powinnyśmy często wietrzyć.

C z a d z p i e c ó w i l a m p n a f t o w y c h. Z a p a c h g a z u. Pilnujmy palenia w piecach, by nie dymiły. Oprawiajmy starannie lampy naftowe. Czad z pieców i lamp wpływa niezmiernie szkodliwie na płuca. Jeśli czuć w powietrzu zapach gazu, czad z pieca lub lampy, należy natychmiast otworzyć okno.

U b r a n i e. O ubraniu, właściwem dla zdrowia, mówiliśmy w rozdziale, poświęconym ubraniu.

U w a g a n a z d r o w i e p r z y p r a c y. Służące często w zimie wybiegają do sklepiku lub piwnicy, nie narzuciwszy żadnego wierzchniego okrycia i w miękkch pantoflach z filcowemi podeszwami. To się zwykle kończy katarem i kaszlem.

Gdy w kuchni zbyt gorąco, pracownica w zimie, stojąc przy rozpalonym kominie, otwiera tuż przy sobie drzwi na schody. Wtedy z jednej strony parzy ją komin, z drugiej owiewa ją mroźne powietrze. To bardzo niezdrowo. Lepiej otworzyć lufcik lub oberluft. Niebezpiecznie jest też biegać w zimie boso po kamiennej posadzce.

Wiele pracownic skarży się na nogi. Nic w tem dziwnego, bo służące przy robocie przeważnie stoją, czego, jak wspominaliśmy, należy unikać. Mówiliśmy też o potrzebie noszenia przy pracy miękkich pantofli bez obcasów.

Uwagi o jedzeniu. Szkodliwie jest zwlekać do południa z wypiciem rannego śniadania, jak to pracownice mają w zwyczaju. Należy koniecznie rozgrzać czemś żołądek rano przed wyjściem do miasta, szczególniej w zimie. Przytem dla zdrowia trzeba jadać o pewnych oznaczonych godzinach. Obiad jedzmy, usiadłszy spokojnie na chwilę, jedną potrawę po drugiej, nie potrochu, zimne i często skrzepłe jedzenie. Pokarmy należy dobrze gryźć, żeby się mieszały ze śliną, która ułatwia trawienie.

Pracownice często szkodzą zdrowiu grymasami w jedzeniu: nie jadają wielu rzeczy, podawanych w domu. Czasem połowy zwykłych potraw „nie lubią" i, mając możność zdrowego odżywiania, dojadają to chlebem, to kartoflami, a potem dziwią się, że chudną i tracą siły. Młode dziewczęta umyślnie się głodzą nieraz, chcąc schudnąć, a to schudnięcie opłacają potem osłabieniem i chorobą, która nigdy urody nie dodaje.

Sen. Należy się kłaść spać możliwie wcześnie. Zdarza się nieraz, że pracownice zupełnie niepotrzebnie siedzą długo w nocy albo nad robótką, albo przy gawędzie z sąsiadką zprzeciwka. Późne chodzenie spać i niewysypianie się bardzo szkodzą zdrowiu.

Choroba i lekarstwa. Jeśli służąca czuje

się niezdrowa, niech zaraz powie o tem pani, która w wielu wypadkach może zaradzić złemu bez doktora. Ale niedobrze jest prosić o lekarstwa koleżanki i przekupki na targu, które same niewiele wiedzą i traktują różnemi szkodliwemi i niewłaściwemi lekami.

K a s y C h o r y c h. Zresztą dziś już wszystkie pracownice powinny być zapisane do Kasy Chorych, więc pomoc lekarską w razie potrzeby mają zapewnioną. Kasy Chorych działają coraz sprawniej i łatwiej już dostać się do lekarza. Nie zaniedbujmy sprawy zapisywania się do Kasy Chorych.

P r a k t y c z n e ś r o d k i n a r ó ż n e n i e d o m a g a n i a. O p i e r z c h n i ę c i e r ą k. W zimie, gdy często moczone ręce łatwo pierzchną, należy je na noc umyć ciepłą wodą i delikatnie osuszone natrzeć waseliną. Potem wkładamy stare rękawiczki skórkowe lub niciane.

Żeby nie dopuścić do opierzchnięcia, należy bardzo starannie obcierać ręce po umyciu s u c h y m ręcznikiem i codziennie wieczorem wcierać w nie mocno odrobinę gliceryny lub waseliny. Wcierając codzień waselinę w bardzo małej ilości, nie potrzebujemy nakładać rękawiczek, bo ręce powinny być suche.

P r z e c i w o p a r z e n i o m. 1. Należy zmieszać w równych ilościach oliwę lub olej lniany z wodą wapienną (do nabycia w każdym składzie aptecznym) np. 3 łyżki oliwy i 3 łyżki wody wapiennej, wlać we flaszeczkę i mieć zawsze pod ręką. W razie potrzeby zmoczyć w tym płynie (przed użyciem zmącić) kawałek gazy opatrunkowej, złożonej w kilkoro, lub c z y s t y płatek płócienny, przyłożyć na oparzone miejsce i obwinąć czystym gałgankiem, lub bandażem płóciennym.

2. Oparzenie zalewamy oliwą i obsypujemy grubo mąką, potem obwijamy.

3. Oparzone miejsce posypujemy grubo sodą oczyszczoną, na to kładziemy watę opatrunkową i owiązujemy gałgankiem.

4. Nieznaczne oparzenie leczymy, przykładając białko z jaja.

5. Rozcieramy łyżeczkę masła niesolonego z żółtkiem, rozsmarowujemy na gałganek, przykładamy i zmieniamy, gdy maść wyschnie. Największe oparzenia goją się prędko i bez śladu.

P r z e c i w o d m r o ż e n i o m. 1. Z dużej cebuli należy skrajać wierzch, cebulę wydrążyć, napełnić cukrem, przykryć odkrajanym wierzchem, związać czystą bawełną i dusić kilka godzin w małym rondelku. W otrzymanym w ten sposób soku moczymy czysty płatek i nacieramy odmrożone miejsce rano i wieczorem. Po paru dniach można płatek, namoczony w cebulowym soku, pozostawić na odmrożeniu (przycisnąwszy go na nodze pończochą, lub na ręku obwiązać gałgankiem) na kilka godzin, potem zmywać ciepłą wodą.

Odmrożenia goją się doskonale.

2. Gdy odmrożenia nie dochodzą do ran, dobrym środkiem jest moczyć ręce lub nogi w gorącej wodzie na noc i wcierać waselinę. Kurację tę trzeba cierpliwie prowadzić dłuższy czas, by odmrożenie wyleczyć.

3. Woda wygotowana z kartofli (niesolona), w której moczymy codziennie przez dziesięć minut odmrożone miejsca, jest też środkiem znanym. Woda musi być gorąca.

4. Dobrze leczy odmrożenie cytryna, której plasterek przykładamy na noc na opuchnięcie i przywiązujemy.

P r z e c i w s k a l e c z e n i o m. Rankę należy starannie wymyć. Zatamować krew przy skaleczeniu można, przyłożywszy na krwawiące miejsce watę opatrunkową, umaczaną w gorącej wodzie.

Zatamowawszy krew, najbezpieczniej skaleczenie zajodynować i owinąć czystym bandażykiem. W razie puchnięcia przykładamy watę umaczaną w roztworze hipermanganu. Gdy ranka się podgoi, trzeba na skaleczony palec wkładać palec od skórkowej rękawiczki, aby uchronić się od kurzu i brudu. Do palca tego przyszywamy tasiemeczki i obwiązujemy niemi dłoń, by się nie zsuwał.

Zakłucie. Zakłucia trzeba zaraz jodynować, aby zapobiec obieraniu.

Przeciw obieraniu. Na obierający palec, albo wrzodziankę, wypróbowanym środkiem jest roztwór z kryształków hipermanganu. Kilka kryształków hipermanganu rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie, biorąc tyle lekarstwa, aby woda była różowa z odcieniem fiołkowym. W tym płynie trzeba moczyć palec, potem przyłożyć na rankę kompres z gazy opatrunkowej, umoczonej w tym samym środku, owinąć nawierzch ceratką i zabandażować. Wrzodzianki obmywamy roztworem hipermanganu i przykładamy z niego kompresy pod ceratką. Należy zmieniać opatrunek przynajmniej dwa razy dziennie i pilnować, by się do ranki nie dostawał brud.

Ból gardła. 1. Jeżeli gardło boli, płóczemy je co godzinę sokiem z cytryny, albo zjadamy po kawałku cytryny.

2. Dobrem płókaniem jest woda z solą (łyżeczka na szklankę), do której wpuszczamy 8 kropel jodyny.

Silny katar, ból głowy i kości. Należy brać trzy razy dziennie po proszku salipyriny.

Zaburzenia żołądkowe. Przy bólu w żołądku i odbijaniu najlepiej działa wstrzymanie się od jedzenia i wypicie w ciągu dnia paru szklanek gorącej wody.

Na bóle w kiszkach (dolna część brzucha) i zbyt częste wypróżnienia dobrze robią proszki salolu.

W trzech powyższych wypadkach, jeśli niema szybkiej poprawy, pracownica powinna się zwrócić o radę i pomoc do pani, lub do Kasy Chorych, a nie leczyć się samej, próbując nieznanych i niepewnych sposobów.

Ból zębów. Na ból zębów niema takiego środka, któryby wszystkim pomagał. Ulgę przynosi rozgrzanie twarzy, włożenie w ucho kawałka waty z kropelką wody kolońskiej, zajodynowanie dziąseł, jeśli opuchnięte.

Radykalnym środkiem jest tu tylko utrzymanie w porządku ust, plombowanie i leczenie zębów.

Kaszel. 1. Krople króla duńskiego przynoszą wielką ulgę w kaszlu.

2. Gorące mleko z masłem i miodem (łyżeczka masła i 2 łyżeczki miodu na pół szklanki mleka) stanowi znany i bardzo pomocny środek.

3. Gdy trudno o inne lekarstwa, popijamy zwykły syrop z cukru po łyżeczce, a kaszel się zmniejszy. Uporczywy kaszel wymaga porady lekarskiej.

ROZDZIAŁ XIX.

Właściwy użytek z zarobionych pieniędzy. Oszczędność.

Służące zarabiają przeważnie dość na swoje wydatki. Gdyby gospodarowały pieniędzmi rozumnie i właściwie, każda mogłaby uskładać trochę grosza na wyprawę albo na starsze lata, gdy jej będzie trudniej pracować. Niestety, mało pracownic oszczędza, natomiast wiele z nich marnotrawi pieniądze.

Umiejętność rozporządzania zarobkiem. Zarobkiem należy rządzić planowo z przewi-

dywaniem. Jeśli zarabiamy 40 złotych miesięcznie, uważajmy, że wolno nam wydać tylko trzy czwarte części, to jest 30 zł., a jedną czwartą, czyli 10 zł., schowajmy na oszczędności.

Oszczędność. W domu jest niebezpiecznie i niepraktycznie trzymać oszczędności, lepiej je składać „na książeczkę" oszczędnościową w bankach, które nam płacą procent.

Książeczki wkładkowe w P. K. O. W Warszawie i na prowincji w różnych oddziałach Pocztowej Kasy Oszczędności (P. K. O.), a także we wszystkich Urzędach Pocztowych na terenie Polski można się zaopatrywać w książeczki oszczędnościowe. Każdy może złożyć na książeczkę, ile chce (najmniejszy wkład 1 zł.) i kiedy chce, odbierać kiedy mu się podoba i pobiera od swoich wkładów procent. Szczegółowe przepisy są wydrukowane w książeczkach wkładkowych.

Są i takie książeczki wkładkowe, które dają możność posiadaczowi wygrania 1000 zł. Wtedy właściciel książeczki musi wkładać miesięcznie nie mniej, niż 8 zł. przez cały rok, bez prawa wycofania swych wkładów w tym czasie. Te książeczki wymyślono właśnie dlatego, żeby jak najwięcej ludzi w Polsce zachęcić do oszczędności. Z oszczędności wszystkich obywateli składają się wielkie kapitały, które właściciele jakby wypożyczają. Biorą za to procent, a ci, co temi kapitałami rządzą, używają ich na różne cele pożyteczne: budowę publicznych gmachów, zakładanie instytucyj potrzebnych, szkół, szpitali, przytułków, przeprowadzanie dróg i t. p. Spłacają je właścicielom w miarę ich potrzeby.

Pracownica, mająca książeczkę wkładkową w P. K. O., nietylko zabezpiecza siebie na czarną godzinę, ale jeszcze pomaga swemi pieniędzmi innym, jak dobra obywatelka kraju robić powinna.

Niezawsze służąca może zaoszczędzić czwartą

część wynagrodzenia. Są dziewczęta, pomagające starym rodzicom lub rodzeństwu. Należy im się za to wielkie uznanie i szacunek. Ale starajmy się oszczędzić choć mniejszą część dochodów, a po dziesięciu lub piętnastu latach każda pracownica będzie miała kapitalik, który jej życie ułatwi.

Planowe i pożyteczne wydawanie pieniędzy. Złożywszy część pensji na książeczkę wkładkową, rozporządzajmy umiejętnie i z zastanowieniem resztą pieniędzy, by na wszystkie potrzeby starczyło.

Często pracownica bierze pensję, idzie do miasta, siedzi parę godzin i wraca bez grosza, kupiwszy różne rzeczy, których nie potrzebuje, dlatego, że ją namówiono. Albo ma kupić sukienkę, a wraca z różową lub niebieską jedwabną bluzką i tłumaczy, że na porządną sukienkę nie starczyło, więc kupiła bluzkę, bo pocóż mają leżeć pieniądze. Sukienki więc nie ma, a z bluzki pożytek bardzo wątpliwy. Schowawszy te pieniądze i dodawszy kilka złotych z następnej pensji, byłaby sobie kupiła ładną i trwałą suknię.

Kupcy zawsze namawiają na kupno, bo w ich interesie leży sprzedać jak najwięcej towarów, ale kto ma rozsądek, kupuje tylko to, co potrzebne.

W każdym miesiącu są jakieś potrzeby. Najpraktyczniej jest przeznaczyć sobie 10 czy 15 złotych na drobniejsze wydatki, jak fartuszek, pończochy, coś z bielizny, materjał na letnią sukienkę, a pozostałe pieniądze zachować na kosztowniejszy sprawunek, w przyszłości przewidywany. Składając w ten sposób po 15 zł. co miesiąc, uzbieramy w ciągu roku 180 zł., za które możemy kupić np. porządne palto zimowe, t. j. załatwić najpoważniejszy ubraniowy wydatek.

Tak co rok możemy się zaopatrzyć w jedną lub więcej rzeczy kosztowniejszych w dobrym gatunku,

byleśmy obmyślały naprzód, co nam istotnie potrzebne i nie wydawały na głupstwa. Rządne pracownice w parę lat po wstąpieniu na służbę dochodzą do wszystkiego, co dziewczynie w ich położeniu potrzebne: mają ładną pościel, porządną bieliznę, dostateczną ilość ubrania codziennego i ładniejszego na niedzielę. Tem łatwiej to zrobić wykwalifikowanej służącej, która otrzymuje 50 lub 60 zł. miesięcznie.

Prowadzenie rachunków. Nieraz pracownice narzekają, że właściwie nic nie kupiły, a pieniądze się rozeszły. Aby się lepiej orjentować, na co wydaje zarobiony grosz, każda powinna prowadzić rachunki. Trzeba kupić kajecik kratkowany i tam zapisywać pieniądze, które zarabiamy, czyli dochody i pieniądze, które wydajemy, czyli rozchody.

Najprościej zapisywać po lewej stronie dochody, po prawej rozchody w każdym miesiącu.

Będzie to wyglądało tak:

STYCZEŃ 1930 ROK							
Data	Dochód	zł.	gr.	Data	Rozchód	zł.	gr.
2	Pensja za grudzień	40	—	3	Matce posłano . .	10	—
					Koszty przesyłki .	—	25
3	Od gości	2	—	7	Krawcowej . . .	5	—
9	Za stare buciki .	1	20	15	Podzelowanie buc.	6	—
				18	Do Kasy oszczęd.	10	—
25	Od gości	—	50	20	Para pończoch. .	3	—
	Razem . .	43	70		Razem . .	34	25

Po skończonym miesiącu umieszczamy pod spodem: obrachunek miesięczny:

Dochody zł.	43	gr. 70
Rozchody „	34	„ 25
Pozostaje zł.	9	gr. 45

Tę pozostałość dopiszemy na drugiej stronicy książeczki do dochodów z następnego miesiąca.

LUTY 1930 ROK							
Data	Dochód	zł.	gr.	Data	Rozchód	zł.	gr.
1	Pozostałość . . .	9	45	3	Do Kasy oszczęd.	10	
2	Pensja za styczeń	40	—	7	Ciepłe rękawiczki	4	
28	Od gości . . .	5	50	10	Znacz. poczt., pap.		80
	Razem . .	54	95	15	Szczot. do zębów	1	20
				20	Biednemu . . .		10
				25	Tramwaj		50
					Razem . .	26	60

OBRACHUNEK MIESIĘCZNY.

Dochód zł.	54	95
Rozchód „	26	50
Pozostało zł.	28	45

Pozostałość z lutego wpiszemy w rachunkach za marzec na następnej stronicy w pierwszym wierszu dochodu. Prowadząc w ten sposób rachunki, wiemy dokładnie, ileśmy pieniędzy miały, ile nam zostało i na co je wydałyśmy.

Uczmy się dobrze gospodarować i rządzić naszym zarobkiem.

ROZDZIAŁ XX.

Rozrywki, czytanie, nauka, związki.

R o z r y w k i. Każdy człowiek pracujący pragnie jakiejś rozrywki. Nic dziwnego, że pragną jej także pracownice domowe; ale bywają rozrywki, przynoszące korzyść, inne znów dają szkodę, nie pożytek, więc w wyborze należy być ostrożną.

K i n o. Służące, które lubią kino, nie zastanawiają się nad tem, że nie wszystkie obrazy są jednakowo warte widzenia. Z niektórych dowiadujemy się, jak wygląda nasza Polska i inne kraje, jak w nich ludzie żyją, pracują i bawią się, jakie tam są zwierzęta i rośliny. Takie można polecać pracownicom. Ale wiele obrazów przedstawia brzydkie namiętności złych ludzi, zdobywanie nieuczciwemi drogami pieniędzy, lub też wymyślone historje, w których np.: biedna dziewczyna zostaje naraz bogatą panią, hrabiną lub księżną. Takie obrazy robią chwilową przyjemność, ale mogą też w młodych, niedoświadczonych dziewczętach rozbudzić niepotrzebnie pragnienia, które się spełnić nie mogą, i gorycz, że nam nie przypadł taki los, jak tej szczęśliwej, którą widzieliśmy na ekranie. Ponieważ w większych miastach jest wiele kin, zawsze można wybrać obraz, godniejszy widzenia od innych, zapytawszy o to wprzód państwa.

T e a t r. W teatrach niezbyt często grywają sztu-

ki, które ogół pracownic mogą zainteresować. Tutaj należy koniecznie zasięgnąć rady państwa, aby nie pójść na przedstawienie, które nas nie zajmie, lub którego nie zrozumiemy, a pieniądze niepotrzebnie wydamy.

Bale. W ostatnich latach wiele młodych służących ma ochotę chodzić na publiczne bale. Że młoda dziewczyna lubi tańczyć, to rzecz zupełnie naturalna. Ale takie bale są rozrywką niebezpieczną i niepożądaną. Poznaje tam dziewczyna różnych ludzi, o których nic bliżej nie wie, zawiera znajomości, które ją łatwo na śliską i złą drogę wprowadzić mogą. Aby pójść na bal, trzeba się ładnie ubrać, zapłacić za bilet wejścia i inne jeszcze ponieść wydatki. Na takie wydatki stać ludzi zamożnych. Przytem rozrywka nie powinna przeszkadzać obowiązkom, a służąca po nocy nieprzespanej nie może spełniać przytomnie i sumiennie swej pracy.

Na balach tańczą różne tańce modne, których pracownice nie znają. Chcąc się ich nauczyć, pragną chodzić na lekcje tańca. Żadna rozumna pani na to im nie pozwoli, bo to dla dziewcząt w ich położeniu nietylko nie jest potrzebne, ale wręcz pod wielu względami szkodliwe, przytem przy zajęciach domowych nie dałoby się przeprowadzić.

Nie czujmy się pokrzywdzone, gdy nam panie na lekcje tańca nie pozwalają. Doprawdy, to nierozsądna zachcianka.

Jeśli zdarzy się zabawa odpowiednia, wesele lub imieniny, gdzie możemy potańczyć w towarzystwie znajomem, nie wydając za wiele na przygotowania, to każda pani stara się nie pozbawiać tej rozrywki, o ile to zbytnio pracy w domu nie przeszkadza. Na takich zabawach tańczą przeważnie tańce znane pracownicom od dziecka, których uczyć się specjalnie nie potrzeba.

Na zabawie trzeba umieć się dobrze zachować, być grzeczną dla wszystkich, ale nie pozwalać na zbytecz-

ną poufałość mężczyzn w stosunku do siebie, uważać, żeby się nie stać powodem kłótni, a przedewszystkiem nie pić za wiele wódki i piwa i trzymać się zdaleka od tych, którzy za dużo piją.

Wracając w nocy z zabawy, niech młoda dziewczyna stara się, by ją odprowadził ktoś, kogo dobrze zna i wie, że to uczciwy i trzeźwy człowiek. Najlepiej wracać w towarzystwie, gdzie jest jaka starsza, doświadczona kobieta, która zechce młodą znajomą wziąć pod opiekę.

Ubrać się można ładnie, ale niekosztownie i przyzwoicie. Uważajmy, żeby suknia była niezbyt krótka, nie nadto wąska, nie przezroczysta, albo zbyt wycięta.

Czytanie. Do bardzo miłych, a niedość cenionych przez pracownice rozrywek należy czytanie zajmujących książek. Jest wiele rzeczy ciekawych, które nietylko można, ale należy przeczytać. Lecz trzeba wiedzieć, co wybrać. Służąca powinna zwracać się do pani z prośbą o odpowiednią książkę, a pani wynajdzie coś właściwego.

Nieraz pracownice chwytają same z pokoju książki. Wtedy bez pytania czytają najczęściej rzeczy, których nie rozumieją. Przytem jest bardzo niewłaściwe zabierać cudze książki i narażać innych, by swojej własności szukali, co się nieraz zdarza.

Stowarzyszenia i związki pracownic. Większość pracownic domowych nie miała sposobności się kształcić. Wiedzą bardzo mało o swoim własnym kraju, o świecie, różnych ludziach, którzy na nim żyli, pracowali i wiele dobrego zrobili. Każda powinna się starać choć trochę uczyć i zdobywać potrzebne każdemu wiadomości.

Są instytucje, które zajmują się losem służących. Pracownice znajdują tam naukę, rozrywki, a co jeszcze ważniejsze, życzliwą radę i opiekę w trudnych chwilach życia. Są to dobrze prowadzone stowarzyszenia i związki służących.

Z takich stowarzyszeń w Warszawie znamy i polecić możemy pracownicom dwa: Stowarzyszenie Dzieci Marji (dla służących) przy kościele Św. Krzyża i Związek Zawodowy Chrześcijańskiej Służby Domowej, ul. Kredytowa 14.

Oba istnieją dawno, rozwijają się doskonale i czynią wiele dobrego pracownicom, które się do nich zapisują.

Stowarzyszenie Dzieci Marji. Stowarzynie Dzieci Marji ma głównie na celu podtrzymywanie i rozwijanie religijności, a co za tem idzie, uczciwości i moralności wśród pracownic. Założył je w r. 1919 nieżyjący już dziś, a wielce zasłużony ks. prałat Tyczkowski [1]).

Stowarzyszenie gromadzi obecnie około 2000 służących katoliczek. Urządza dla członkiń wspólne nabożeństwa, rekolekcje, komunję św., prócz tego w niedzielę po obiedzie zebrania i pogawędki, na których się wiele nauczyć można. Corocznie odbywają się wspólne wycieczki do Częstochowy i innych miejscowości dla poznania kraju, a także majówki, dostarczające pracownicom miłej rozrywki.

Zarząd Stowarzyszenia projektuje urządzanie krótkich kursów gospodarczych, na których służące mają nabywać wiadomości, potrzebne do swego zawodu, i kursów oświatowych, aby oświecać pracownice w tem, co każda rozsądna kobieta i każda Polka wiedzieć powinna.

Stowarzyszenie ma swój dom w Warszawie (Radna 14), a w nim schronisko dla niezdolnych do pracy i półschronisko dla takich, które chwilowo pracy nie mają. W półschronisku pracownice korzystać mogą przez pewien czas z mieszkania darmo.

Sekretarjat Stowarzyszenia prowadzi także biuro

---

[1]) Obecnie dzieło ks. Tyczkowskiego prowadzi dalej zacny ks. Minkiewicz.

pośrednictwa pracy. Stowarzyszone otrzymują tam posady bezpłatnie.

Składki członkowskie są bardzo niskie: 1 zł. miesięcznie.

Zapisać się do Stowarzyszenia może każda służąca niezamężna, katoliczka, o nieskazitelnej przeszłości, wprowadzona przez koleżankę, należącą do Stowarzyszenia, lub polecona przez swoją panią.

Najważniejszym obowiązkiem jest uczęszczać na zebrania, które się odbywają co drugą niedzielę w godzinach, kiedy służące zwykle wychodzą. Na zebraniach stowarzyszone znajdują miłą rozrywkę. Zarząd udziela chętnie członkiniom rady i opieki w ich różnych kłopotach.

Związek Zawodowy Chrześcijańskiej Służby Domowej. Instytucją niezmiernie pożyteczną dla służących jest Związek Zawodowy Chrześcijańskiej Służby Domowej, który ma siedzibę główną w Warszawie, ul. Kredytowa 14.

Istnieje on od r. 1915 [1]). Pod opieką zacnych kierowników rozwinął się wspaniale i liczy w oddziale warszawskim 4000 członków. Prócz tego posiada wiele filij w różnych miejscowościach Polski, w tym celu, aby pracownice domowe wszędzie miały opiekę, pomoc i godziwą rozrywkę.

Należeć do Związku może każda pracownica katoliczka lub innego wyznania chrześcijańskiego, o przeszłości nienagannej, polecona przez członkinię Związku lub przez własną chlebodawczynię.

Służące związkowe płacą składkę 1 zł. miesięcznie. Związek posiada przy swej siedzibie ogromną, piękną salę, mieszczącą 1000 osób. W sali tej odbywają się w niedzielę zebrania z różnemi ciekawemi pogadankami religijnemi, o Polsce i o jej historji.

---

[1]) Patronem Związku jest Ks. Kanonik Gąsiorowski, przewodnicząca p. Helena Zaborowska.

Jest tam też kino, wyświetlające obrazy, godne widzenia. Związkowe mają prawo i obowiązek uczęszczać na zebrania niedzielne w godzinach od 7—9-ej, o ile praca w domu nie staje im na przeszkodzie.

Prócz tego w Związku jest bibljoteka, złożona z 4000 ciekawych książek, wypożyczanych członkiniom do czytania. Związek wydaje pismo, wychodzące raz na miesiąc: „Pracownica Polska". Związkowe obowiązane są pismo to prenumerować i czytać zawarte w niem wiadomości, aby wiedziały, co się dzieje w Polsce i na całym świecie i stawały się coraz rozumniejszemi kobietami i obywatelkami swojej ojczyzny. Pismo kosztuje 50 gr. miesięcznie, 6 złotych rocznie.

By zapewnić ulubioną przez młode dziewczęta rozrywkę, Związek urządza raz na rok w swoim lokalu bal, na którym można zabawić się wesoło.

Przy Związku są dla członkiń kursy wieczorne, gdzie służące, którym panie na to pozwolić mogą, uczą się czytania, pisania, rachunków, historji i geografji Polski. Związek prowadzi też kursy, kształcące służące w gotowaniu.

Związek rozciąga opiekę nad choremi pracownicami i takiemi, które chwilowo nie mają pracy.

Znajdują tam pomieszczenie i staranie członkinie, które po przebyciu ciężkiej choroby, lub operacji wypisano ze szpitala, a które jeszcze sił do pracy nie odzyskały. Wypoczywają w Związku po dwa tygodnie i dłużej, w razie potrzeby, do zupełnego powrotu do zdrowia, otrzymując przez ten czas zapomogę na utrzymanie. Zarząd Związku czuwa nad tem, by wszystkie pracownice zapisywały się do Kasy Chorych.

Służąca związkowa bez posady ma prawo mieszkać w siedzibie Związku przez dwa tygodnie, zamiast tułać się u obcych, często niechętnych ludzi. Przez ten czas może wypocząć, doprowadzić do porządku ubranie i pozałatwiać różne swoje sprawy.

Związek posiada w okolicach Warszawy, w Grzybowskiej Woli, dom, przeznaczony w przyszłości dla służących emerytek, staruszek, które już pracować nie mogą. Obecnie służące mają prawo w tym domu mieszkać w lecie w czasie swego urlopu i wypocząć na wsi przed dalszą pracą. W Warszawie przy siedzibie Związku urządzono też niedawno schronienie dla starych i chorych emerytek.

Ciekawą dla pracownic będzie pewnie wiadomość, że do zarządu Związku należy 10 służących, które mogą w ten sposób wpływać na jego pracę.

Związek wybiera też tak zwane delegatki, które rozpatrują sprawy, jakie wynikają czasem między pracownicami a chlebodawcami. Wiele nieporozumień znajduje w ten sposób sprawiedliwe i zadowalające rozstrzygnięcie.

Prócz Warszawy, gdzie się mieści centrala, to jest główna siedziba i główny zarząd Związku, a także oddział warszawski, oddziały Polskiego Związku Zawodowego Chrześcijańskiej Służby Domowej działają w Płocku, Łomży, Kaliszu, Łodzi, Piotrkowie, Częstochowie, Włocławku, Dąbrowie Górniczej, Sosnowcu, Lublinie, Radomiu, Kielcach, Białymstoku, Grodnie i Wilnie.

Kraków (Małopolska) i Poznań (Wielkopolska) mają inne związki służby domowej.

Pracownice w imię własnego dobra powinnyby należeć do którego z wyżej wymienionych stowarzyszeń. Znajdą tam pomoc, opiekę, rozrywkę i naukę, zapoznają się lepiej ze swemi obowiązkami i swemi prawami. Dziś jeszcze odczucie potrzeby zapisywania się do związków nie jest wśród pracownic dość rozwinięte. Na 40.000 służby domowej w Warszawie zbyt mało dotąd do dwóch wspomnianych zrzeszeń należy.

ROZDZIAŁ XXI.

Zawieranie znajomości. Przyjmowanie gości. Narzeczeństwo. Małżeństwo.

Jest rzeczą zrozumiałą, że służąca pragnie mieć swoich znajomych, lubi z nimi pogawędzić i radaby, żeby ją czasem odwiedzili. Ale zawieranie znajomości wymaga zastanowienia i rozsądku, przytem towarzyskie stosunki nie mogą przeszkadzać spełnianiu przyjętych na siebie obowiązków.

W p ł y w z ł e g o t o w a r z y s t w a. Często nowoprzyjęta służąca bierze się do roboty bardzo sumiennie, pani jest z niej zadowolona, po paru miesiącach jednak wszystko się zmienia: pracownica zdążyła już poznać różne sąsiadki. Z temi koleżankami zawiązała stosunki przyjaźni, polegające na tem, że ciągle się wzajemnie odwiedzają, opowiadając ploteczki o państwu, o różnych służących i o swoich... narzeczonych.

W domu zaczyna się usługa coraz mniej staranna. Służąca się nie zjawia na dzwonek, bo korzysta z każdej chwili, by wpaść do sąsiedniej kuchni. Nawet jedząc obiad, uciekają z talerzami jedna do drugiej. Posiłki się spóźniają, pani zwraca ciągle uwagi pracownicy, która twierdzi, że jest zapracowana, a nie pamięta, że z tą samą pracą dawała sobie radę doskonale, zanim zaczęła robić znajomości i tracić na nie czas.

Nieraz przyjaźń, pośpiesznie zawarta z sąsiadką, kończy się kłótnią. Jeżeli jednak trwa dłużej, doprowadza do tego, że pani zmuszona jest służącą usunąć, gdyż pod wpływem sąsiadki zmieniła się gruntownie na niekorzyść. Znamy i takie wypadki, gdzie dobre dziewczyny, zaprzyjaźniwszy się z sąsiadkami, były potem przez te sąsiadki obmawiane, szkalowane, posądzane niesłusznie o kradzież i t. d.

Pamiętajmy, że nie wszystkie dziewczęta są jednakowo chowane i mają jednakowe dobre zasady. Młoda dziewczyna dziwi się z początku, gdy jej koleżanka opowiada, że można brać koszykowe, oszukiwać w robocie i różne inne rzeczy, których nieraz wstyd słuchać. Lecz ciekawość przemaga, więc słucha, a potem coraz mniej ją rażą te opowiadania, bo młodość jest wrażliwa na różne wpływy. I zaczyna w tem lub owem naśladować przyjaciółkę, nie zastanawiając się nad tem, co robi i coby jej matka na takie zachowanie powiedziała.

Że znamy sąsiadki, niema w tem nic złego, bo, mieszkając obok siebie, trudno nie mieć do siebie interesu i nie zagadać od czasu do czasu. Niech to jednak będzie zwykła znajomość, a nie gorąca przyjaźń, przy której się słucha cudzych zwierzeń, opowiada wszystko o sobie i obdarza całkowitem zaufaniem. Na to może przyjść czas dopiero po dłuższej znajomości, gdy się obie strony lepiej poznają. Wtedy można w niedzielę wyjść razem na spacer, a i w powszednie dni w wolnych godzinach pogawędzić. Lecz wychodząc do sąsiadki, należy spytać się, czy nam wyjść wolno. Bo przecież czy pracownica jest w sąsiedniem mieszkaniu, czy na innej ulicy, to pani wszystko jedno, gdyż z jej usług i tak korzystać nie może.

Lekkomyślne znajomości z mężczyznami. Jeszcze lekkomyślniej pracownice domowe zawierają nieraz stosunki z mężczyznami.

Wystarczy czasem, by się w domu zjawił jaki młody woźny, posłaniec z listem, czy majster do roboty i powiedział dziewczynie parę komplementów, już znajomość zawarta, a po dwóch lub trzech widzeniach gotowe narzeczeństwo.

„Narzeczeni“ zmieniają się co dwa lub trzy miesiące. Czasem pokłócą się o byle co i następuje zerwanie stosunków, ale bywa i gorzej. Lekkomyślna

dziewczyna „pożycza“ narzeczonemu pieniądze, które z nim razem ulatniają się, jak kamfora. Zdarza się też, że służąca w dobrej wierze przyjmuje młodego człowieka i wtajemnicza go we wszystko, co się w domu dzieje, a on nadużywa jej zaufania, okrada jej chlebodawców, lub zostawia jej wstyd i nieszczęście na całe życie. W ostatnich czasach mnożą się zbrodnie i zabójstwa, popełniane na naiwnych służących przez takich „przygodnych“ narzeczonych.

To też państwo przy umowie najczęściej zastrzegają sobie, że gości przyjmować nie wolno. Służące się niby na to godzą, ale często tego warunku nie wypełniają. Nieraz wprowadzają do domu narzeczonego, jako „brata“ lub „kuzyna“, który albo „przyjechał na krótko do Warszawy“, lub „właśnie wrócił z wojska“. Zdarza się wtedy, że taki „brat“ przychodzi bardzo często i siedzi o wiele za długo, szczególniej, jeśli państwa niema w domu. Potem cała rzecz wychodzi najaw, małżeństwo rzadko dochodzi do skutku, a pracownica naraża się na utratę posady. Chlebodawcy nie chcą robić krzywdy pracownicom, ale mają więcej doświadczenia i wiedzą, że wielu „narzeczonych“ właściwie nie myśli o ożenieniu, tylko o bałamuctwie lub wyzysku łatwowiernej dziewczyny. Żaden rozumny i uczciwy człowiek nie zostanie narzeczonym po paru widzeniach, gdyż dobrze rozumie, że to za mało, by poznać przyszłą żonę i dać jej się poznać nawzajem.

R o z u m n e   t r a k t o w a n i e   m a ł ż e ń s t w a. Nikt nie bierze dziewczętom za złe, że nie chcą pracować u obcych całe życie i pragną wyjść zamąż, ale trzeba to robić ostrożnie i mądrze.

Nie przyjmujmy oświadczyn i nie wprowadzajmy do domu człowieka, o którym nic prawie nie wiemy. Jeżeli poznamy kogo u rodziny lub dobrych znajomych, to ułatwia sprawę, bo oni mogą nam nieraz dostarczyć wiadomości. Gdy powiedzą, że to człowiek

pracowity, uczciwy, nie pijak, nie awanturnik, dobry dla swej rodziny, a *m a f a c h* w ręku, to znaczy, że jest wykształcony w jakimś zawodzie, i dziewczynie się podoba, to należy wszystko pani szczerze opowiedzieć i prosić, by mu pozwoliła przychodzić w niedzielę na parę godzin poobiednich. Państwo wtedy upewnią się jeszcze sami, czy to człowiek, zasługujący na zaufanie, i po lepszem poznaniu może dojść do szczęśliwego małżeństwa pracownicy.

Jeżeli jednak mało znany człowiek przybiega pod różnemi pozorami i chce u nas w kuchni w dni powszednie przesiadywać, tem samem daje o sobie złe świadectwo i zaufania nie budzi. Gdy nam się wydaje sympatyczny, zwróćmy się otwarcie do pani, opowiedzmy całą sprawę i prośmy, by nam dopomogła w kłopocie i sama zechciała o nim zebrać wiadomości. Przez znajomych lub zarząd firmy, w której młody człowiek pracuje, pani może się dowiedzieć, czy on tam jest istotnie, jak się sprawuje i jaką mają o nim opinję zwierzchnicy. Gdyby te wiadomości były niepochlebne, lepiej od myśli o tem małżeństwie odstąpić. Przeciwnie, jeżeli wiadomości zebrane będą dobre, to pani może pozwoli mu od czasu do czasu służącą odwiedzić dla lepszego poznania. *N a t u r a l n i e, n i e w o l n o t a k i e g o p o z w o l e n i a n a d u ż y w a ć i n i e w o l n o z a n i e d b y w a ć s w o i c h o b o w i ą z k ó w d l a n a r z e c z e ń s t w a, c h o ć b y n a j p r a w d z i w s z e g o.*

Służącym się nieraz zdaje, że panie odradzają im małżeństwo, gdyż nie chcą mieć kłopotu ze zmianą pracownicy. Tak nie jest. Niktby nie chciał psuć przyszłości służącej lekkomyślnie. Ale każda pani ma obowiązek odradzać nierozsądne małżeństwo, w którem pracownicę czeka nieszczęście i nędza. Spotykamy wiele starszych kobiet, które gorzko opłakują swoje małżeństwo i żałują, że nie usłuchały swoich pracodawczyń, gdy je od nierozważnego kroku powstrzymywały.

I jeszcze jedna uwaga: przyszły mąż powinien się dziewczynie podobać. Jeżeli tylko dla chleba pójdzie za człowieka, który jej się nie podoba, albo jest jej obojętny, to nie może z nim być szczęśliwa. Małżeństwa nie zawiera się na rok, a ciężko spędzić życie całe z niemiłym człowiekiem.

Trzeba mieć zaufanie do swojej pani. Serdecznie radzimy, by pracownice nie okłamywały swoich pań „braćmi" i „kuzynami", a przeciwnie, okazywały im zaufanie. Mamy nadzieję, że rozumne dziewczyny pójdą za naszą radą. Nie można uważać pracodawców za nieprzyjaciół, przed którymi należy się ze wszystkiem ukrywać.

Gdy dzień ślubu naznaczony, trzeba porobić pewne przygotowania do wesela. Ale wesele nie może pochłonąć wszystkich oszczędności młodej pary, bo przecież potrzeba pieniędzy na zagospodarowanie.

We własnym domu najlepiej ocenimy, jak pożyteczny jest zawód służącej, dzięki któremu nabywamy znajomości wszelkich zajęć gospodarskich.

OSZCZĘDNE PROWADZENIE DOMU

Życie nowoczesne wymaga kontrolowania wydatków, gdyż zarobki są o wiele mniejsze niż przed wojną, a wymagania znacznie większe. Sztuką więc nielada jest tak urządzić gospodarstwo, by jak najlepiej mieszkać, jak najzdrowiej jadać, dobrze się ubierać i żeby to wszystko niewiele kosztowało. Tego można się nauczyć z książki p. t.

ZASADY PROWADZENIA DOMU

opracowanej przez *M. Ulanicką.*

Wyd. II poprawione i uzupełnione działem o organizacji pracy domowej, 330 str., 60 rys. Cena zł. 6.40, w opr. płóc. zł. 8.80.

Treść: Budżet; oszczędność, rachunki, sposoby ich prowadzenia. Mieszkanie: urządzenie, odświeżanie, umeblowanie, porządki. Opał: piece pokojowe i kuchenne, światło, gaz, elektryczność. Żywność: jej własności, podział, przechowywanie i przyrządzanie, witaminy, przyprawy, mięso, ryby, jaja i nabiał, pokarmy roślinne, pokarmy mączne, używki i napoje, zapasy śpiżarniane. Kuchnia: sprzęty, piece kuchenne, znormalizowane zmywanie, porządek w kuchni, wydajne i oszczędne naczynia, ulepszenia i ułatwienia. Posiłki: układ i podawanie, dyspozycje obiadów, przyjęcia, nakrycia, usługa. Pranie: różne mydła i proszki, pranie maszyną, prasowanie, praktyczne przyrządy, pranie firanek. Ubranie: przechowywanie, przerabianie, czyszczenie, bielizna i dywany. Służba: trudności, rozkład pracy, dom bez służby. Apteczka domowa.

DLACZEGO ZOSTAŁEŚ OKRADZIONY

OPRACOWANE PRZEZ STUDJUM KRYMINOLOGICZNE URZĘDU ŚLEDCZEGO NA. M. ST. WARSZAWĘ

Środki zaradcze przeciwko okradaniu mieszkań, biur i kas. Sposoby włamań i ochrona od nich. Z liczn. ilustr. Cena zł. 2.40.

Książka właściwie powinna nosić tytuł „Jak się uchronić od kradzieży", gdyż omawia sposoby złodziejskie włamań, opisuje narzędzia używane przy tem i daje wskazówki, jak się od tego zabezpieczyć. Najważniejsze są wiadomości, na co należy zwracać uwagę, by zauważyć przygotowanie do włamania, jakie zamki zastosować, jak okuć drzwi i uwiesić zawiasy, jakie kraty dać w sklepach i magazynach i wreszcie, jakie kasy i kasetki są najpewniejsze.

ZWYCZAJE TOWARZYSKIE KAŻDY ZNAĆ MUSI

Jak się zachować w domu, na ulicy i w restauracji? Jak w teatrze, na pogrzebie i weselu, na uroczystości publicznej? Jak, gdzie i kiedy się ubrać odpowiednio do okoliczności? Jak składać wizyty, zapraszać i przyjmować gości? Jakie są zwyczaje wielkoświatowe i dyplomatyczne? Jak trzeba stosować kodeks honorowy?

To wszystko zawiera najnowsza książka:

ZASADY I NAKAZY DOBREGO WYCHOWANIA

Według zwyczajów współczesnych opracowali
Marja Vauban i Michał Kurcewicz.

W kolorowej okładce Norblina zł. 4.—, w płóc. opr. zł. 6.—.

Treść uwzględnia wszelkie możliwe przypadki i okoliczności, w których znajomość form towarzyskich jest potrzebna, aż do zwyczajów, przyjętych w świecie dyplomatycznym, który w życiu towarzyskiem Polski odgrywa coraz ważniejszą rolę. Mało tego. Książka zwraca uwagę na cały szereg pozornych drobiazgów w szarem życiu codziennem, które odróżniają człowieka *dobrze* od *źle* wychowanego.

HODOWLA KWIATÓW W MIESZKANIU

Opracował *St. Mazurkiewicz.*

Z 96 rysunkami. Cena zł. 8.—.

Mieszkanie bez kwiatów jest jak dzień bez słońca — mówi przysłowie — jednak ileż jest mieszkań, gdzie jakoby kwiaty się „nie trzymają"... Tymczasem trzeba tylko wiedzieć, jak dobrać rośliny i jak je pielęgnować, a nawet w najtrudniejszych warunkach można mieć piękne kwiaty.

Potrzebne wiadomości są właśnie zawarte w powyższej książce: omawia ona ogólne zasady hodowli kwiatów w mieszkaniu, ich rodzaje, potrzeby, choroby; a następnie uczy, czego wymaga każdy poszczególny gatunek: słońca — czy cienia, dużo czy mało wody, piasku czy gliny, przesadzania czy cięcia.

Wykład jasny a zwięzły; fotografje dobrze dobrane i świetnie wykonane.

KANAREK. Wychowanie, leczenie i pielęgnowanie. Praktyczne wskazówki, zebrane z najlepszych źródeł. Opatrzone 23 rycinami. („Książki dla Wszystkich" Nr. 701). Cena 80 gr.

HODOWLA PTAKÓW ŚPIEWAJĄCYCH. Według dr. *Dade'go, Kleeberga* i *Arnolda.* Napisał Miłośnik ptaków. („Książki dla Wszystkich" Nr. 702). Cena 80 gr.

SPROSTOWANIA.

Str. 85 ust. 4 wiersz 5 powinno być: ...sody (nie więcej, niż skąpą łyżeczkę do czarnej kawy na 1 kg).

Str. 103 ust. 3 wiersz 2 powinno być: sody (1/2 strychowanej łyżeczki do herbaty na 2 litry wody).

Str. 134 wiersz 2 od dołu powinno być: deski składane do prasowania.

78

65